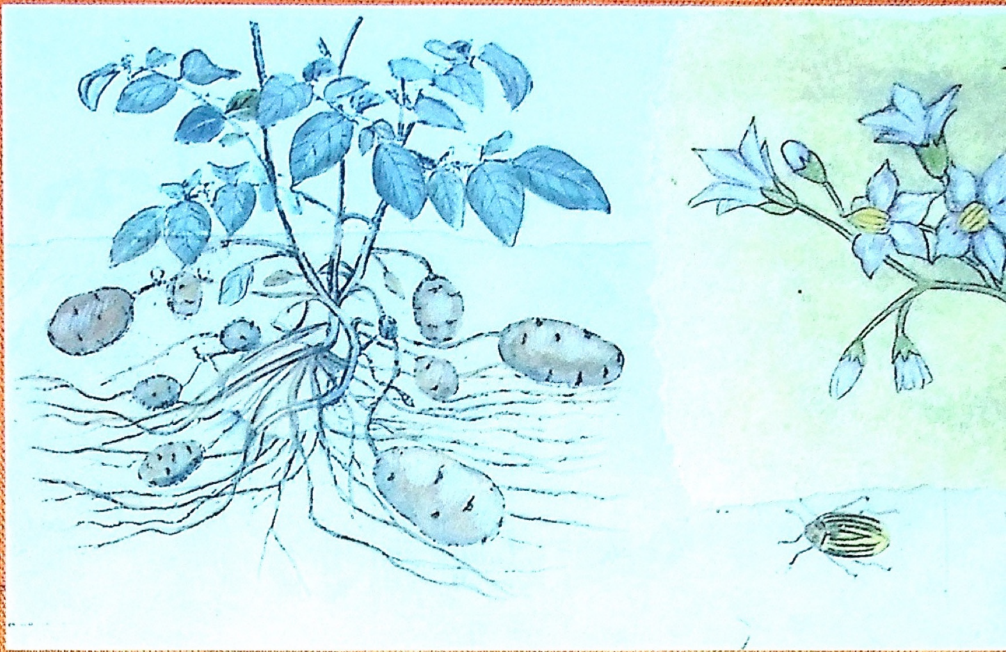
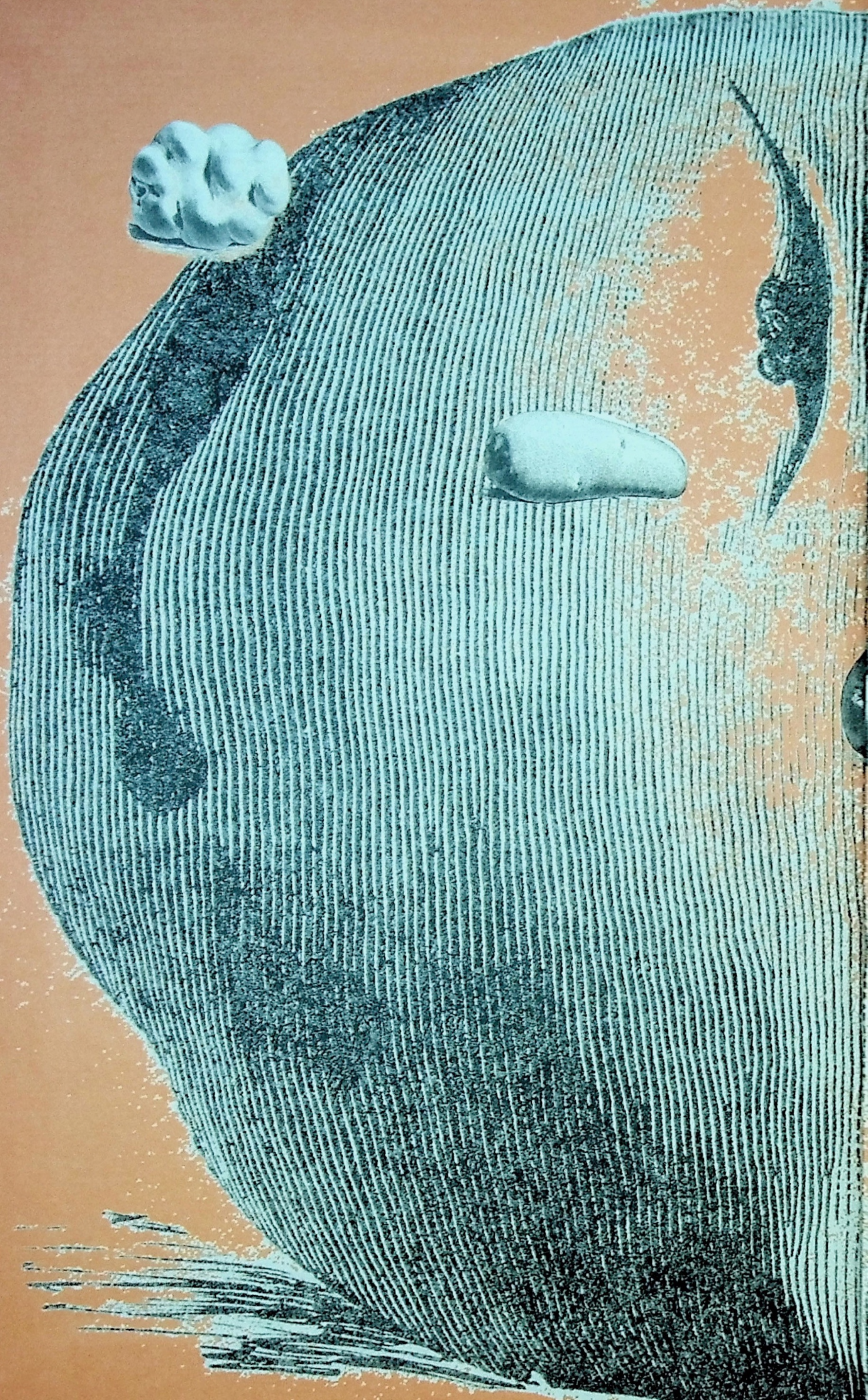
mandelbaum *verlag*



Es möge Erdäpfel regnen

Eine Kulturgeschichte der Kartoffel
von Ingrid Haslinger
Mit 170 Rezepten



mandelbaum *verlag*

Ingrid Haslinger

Es möge Erdäpfel regnen

Eine Kulturgeschichte der Kartoffel mit 170 Rezepten

mandelbaum *verlag*

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-315-4
© Mandelbaum Verlag 2009
Alle Rechte vorbehalten

2. Auflage 2009
Lektorat: Inge Fasan
Satz: Julia Kaldori, Inge Fasan
Umschlagillustration: Linda Wolfsgruber
Druck: Interpress, Budapest

Inhalt

7 Vorwort
11 Anstelle einer Einleitung
17 Woher stammen die Erdäpfel?
30 Die Reise nach Europa
48 Von der Fürstentafel zur Massenspeise
60 Der Durchbruch in Europa
89 Die Erdäpfel in Europas Küchen
92 Die Balkanländer
99 Ungarn
104 Slowakei
106 Tschechien
109 Polen
112 Rumänien
113 Wien
120 Schweiz
122 Iberische Halbinsel
126 Deutschland
131 Frankreich
137 Benelux
138 Vereinigtes Königreich
144 Griechenland
147 Italien
150 Malta
153 Skandinavischer Raum
159 Baltische Staaten
161 Jüdische Küche
166 Erdäpfelsorten und das Centro internacional de la papa
169 Haben Erdäpfel Zukunft?
173 Das Erdäpfelwörterbuch
176 Glossar
179 Quellen und Literatur
182 Die Autorin
182 Bildnachweis
183 Rezeptverzeichnis

Die Autorin dankt herzlichst:

DI Elisabeth Baumhöfer, Mandelbaum Verlag, Wien
Wies Erkelens, Appeldoorn, Niederlande
Barbara Kosler, Kartoffelmuseum, München
Nils Otto Larssen, Anni Mohr, Dänemark
Mag. Harald Schmid, Lilienfeld
Paul Stapleton, CIP, Lima, Peru
Anton Strasser, Zuckerbäcker, Oberzeiring, Steiermark
Hermine und Michael Weisshappel, Wien
Hildegard Wilhelmsson, Schweden

Vorwort

Willst Du meine Früchte genießen,
suche sie auf meinen Zweigen nie.
Zerstöre mich!
Du findest sie dann unter meinen Füßen.
(Rätsel)

In einer seiner Publikationen meinte der Germanist Gerhard Neumann sehr treffend: »Die Geschichte des Menschen ist von Anfang an und zu einem wesentlichen Teil eine Sozialgeschichte des Essens.«

Durch Handelstätigkeit und Kriege lernten die alten Kulturvölker ständig neue Eßgewohnheiten, Naturprodukte, eßbare Tiere und deren Zubereitungsarten kennen – auf diese Weise kamen beispielsweise Spargel und Kirschen aus Kleinasien nach Europa.

Besondere Bedeutung für die Entwicklung der europäischen Kochkunst hatte die Entdeckung Amerikas durch Christoph Columbus (1451-1506) im Jahr 1492. Die muslimischen Osmanen beherrschten den Nahen Osten und somit den Zugang nach dem fernen Asien, was den Handel Europas vor allem mit Indien ins Stocken brachte. Columbus versuchte, auf seinen Entdeckungsfahrten einen anderen Zugang nach Indien zu finden, landete aber in einer »neuen Welt«. In der Folge lernten die Europäer bis dahin unbekannte Dinge kennen, die als Nahrungs- und Genußmittel verwendet werden konnten und die Küchen Europas völlig verändern sollten: Paradeiser, Paprika, die Gartenbohne, Topinambur, Mais, den Kürbis, Kapuzinerkresse, Wildreis, Ananas, Avocados, Erdbeeren und Maracujas, die Sonnenblume, die Erdnuß, Vanille, Piment, Kakao und Tabak. Aber keines dieser Nahrungs- und Genußmittel hatte so nachhaltig und erfolgreich Einfluß auf die Ernährung in Europa wie die Erdäpfel – in ihrer Heimat *papas* genannt, im Europa des beginnenden 17. Jahrhunderts als *Solanum tuberosum* bezeichnet.

Als die ersten Knollen nach Europa kamen, war niemandem bewußt, daß diese unscheinbare, unregelmäßig geformte Wurzel die Ernährungsgewohnheiten und die Kochkunst in Europa revolutionieren sollte. Heute stehen die Erdäpfel hinter Weizen, Mais und Reis weltweit

an vierter Stelle der meistkultivierten Nahrungspflanzen. Von den rund dreißig Sorten an eßbaren Wurzeln und Knollen, die die alten Andenbewohner anbauten, erlangten nur die Erdäpfel internationale Bedeutung.

Das erste deutschsprachige Erdäpfelrezept stammt von M.[eister] Marx Rumpold, dem »churfürstlich Meintzischen Mundtkoch«, aus dem Jahr 1581 (vgl. Rezept S. 13). Mit saurer Milch oder Rahm verfertigt, schmeckt dieses frühe Erdäpfelgericht köstlich. Die Patres des niederösterreichischen Benediktinerstiftes Seitenstetten kultivierten Erdäpfel bereits im 17. Jahrhundert und entwickelten ein frühes Rezept für Erdäpfelsalat. Die erfinderischen Mönche bereiteten auch schon eine frühe Form von Folienerdäpfeln zu.

In Europa versuchte man ursprünglich, die Erdäpfel wie bekannte Lebensmittel zu verarbeiten (z.B. eingebrannt, statt Mehl für Torten, Kuchen, Koche; für Breie und Sterze), bis man schließlich auch ihr »individuelles« Potential und ihre vielfältigen Zubereitungsarten erkannte. Das üppige Würzen und das Kombinieren vieler verschiedener Gewürze in einem Gericht (wie Muskatnuß und -blüte, Safran, Pfeffer, Ingwer, Neugewürz etc.) sowie starke Säuerung durch Wein oder Zitronen wurden bis zum beginnenden 19. Jahrhundert beibehalten.

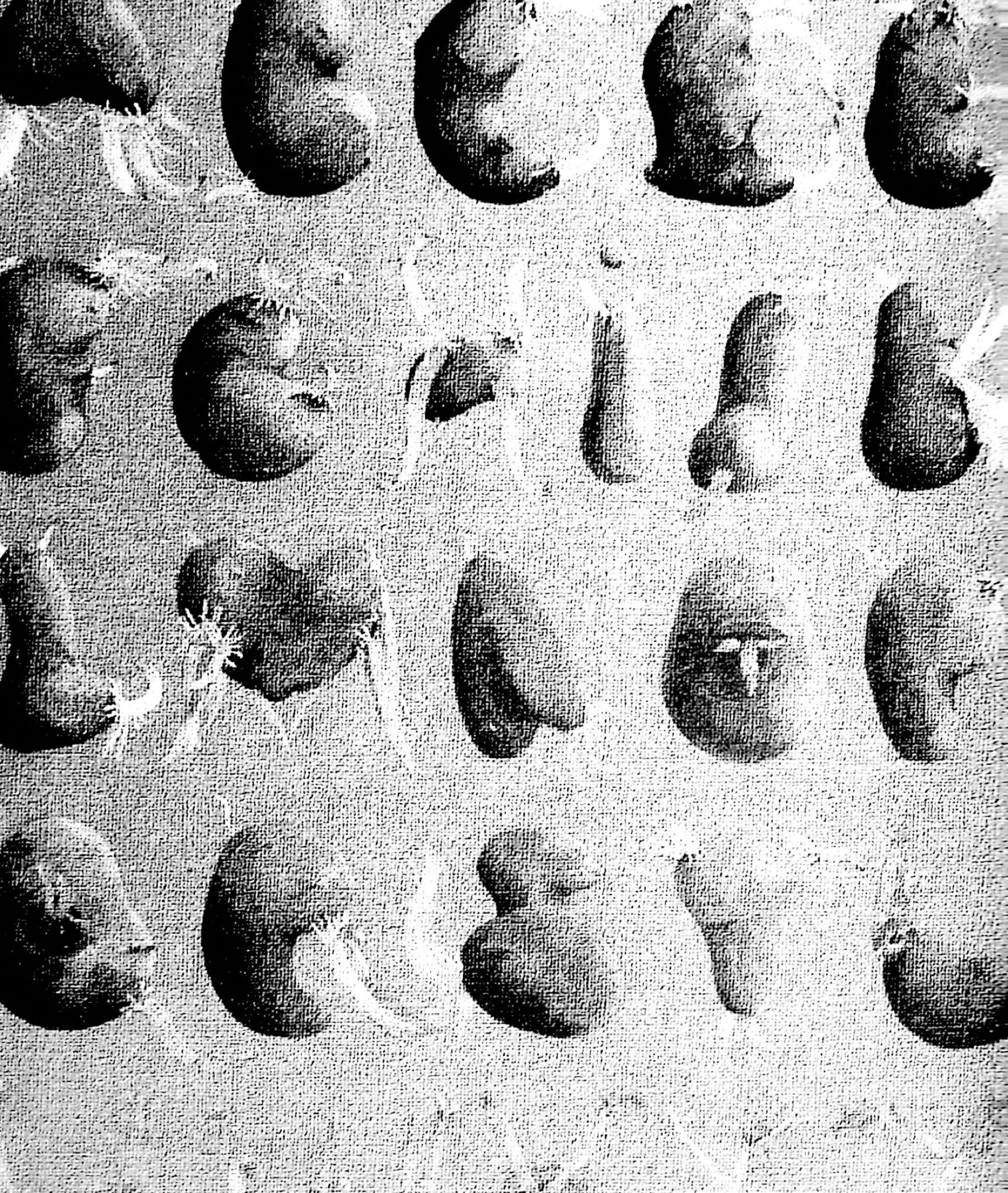
Prinzipiell wird in diesem Buch die in Österreich übliche Bezeichnung *Erdäpfel* verwendet. Zahlreiche Kollegen halten den Begriff *Erdapfel* bzw. *pomme de terre* für den einzig korrekten. Die Erdäpfel liegen tatsächlich unter der Erde (ob sie wie Äpfel aussehen, bleibe dahingestellt) und haben mit Trüffeln außer demselben Ort des Wachstums nichts gemeinsam. Deswegen ist die von der Trüffel abgeleitete Bezeichnung *Kartoffel* im Grunde weit weniger zutreffend.

Bei Rezepten, die aus fremden Küchen stammen, steht – soweit nachvollziehbar – die in der jeweiligen Landessprache übliche Bezeichnung des Gerichts. Wenn möglich wurde die historische Schreibweise der Kochrezepte beibehalten. Diese wurden aus Kochbüchern der jeweiligen europäischen Länder zusammengetragen und – soweit einsehbar – datiert. Interessant ist auch, daß die frühen Erdäpfelrezepte noch kaum adäquate Benennungen haben. Oft hießen sie bloß »Erdäpfel«, mit einem kurzen Zusatz zum Arbeitsvorgang (gesotten, gebraten etc.).

Dieses Buch ist eine Kulturgeschichte der Erdäpfel, kein Kochbuch im herkömmlichen Sinn. Die beigefügten Kochvorschriften dienen hauptsächlich zur Illustration der Entwicklung von Erdäpfelgerichten

– von den ganz bescheidenen Anfängen in Europa bis zur heutigen Rezeptvielfalt – und zeigen die große Wandlungsfähigkeit der so ärmlich aussehenden *papas Indorum radix.* Die Rezepte sind nicht als typisch für das jeweilige Land anzusehen – derartiges findet man ohnehin in jedem Kochbuch; es handelt sich vielmehr um weniger bekannte Erdäpfelspeisen aus den europäischen Regionen, die die Charakteristika der jeweiligen Landesküchen betonen sollen.

Meine Familie ist leidenschaftliche Anhängerin des Erdapfels. Erdäpfelgerichte stehen mehrmals pro Woche auf meinem Speiseplan: als Erdäpfelpuffer, Erdäpfelsalat, Erdäpfelknödel, Erdäpfelschmarren, Braterdäpfel, Petersilerdäpfel, Erdäpfelsuppe, Erdäpfelpüree usw. Ich verwende die Knolle bei zahlreichen Gemüsesuppen, um diese cremiger und gehaltvoller zu machen, und bereite Mohn- und Schupfnudeln aus Erdäpfelteig zu. Letzterer dient auch als flaumige Hülle für Marillen- oder Zwetschkenknödel. All diese Gerichte und Beilagen sind mit einem gewissen Aufwand an Arbeit und Zeit verbunden, der sich mehr als lohnt, wenn man sich zu Tisch setzt und kostet.



Das Kartoffelalphabet, Bettina von Arnim (1978)

Anstelle einer Einleitung

Schön röthlich die Kartoffeln sind
Und weiß wie Alabaster;
Verdau'n sich lieblich und geschwind
Und sind Mann und Frau und Kind
Ein rechtes Magenpflaster.
(Matthias Claudius)

Obwohl sich die Erdäpfel als Nahrungsmittel im Europa des 16. und 17. Jahrhunderts vorerst kaum durchsetzen konnten, widmete ihnen der Universalgelehrte Johann Heinrich Zedler (1706-1751) in seiner Enzyklopädie bereits um 1740 eine Spalte Text. Um die Authentizität dieser frühen Beschreibung der Erdäpfel, die Zedler *Tartuffeln* nennt (er dürfte seine Informationen aus Italien bezogen haben), zu bewahren, wird der Lexikoneintrag vollständig wiedergegeben. Zedler ist auch recht gut über die Herkunft des neuen Gemüses unterrichtet, er erwähnt einige Verarbeitungsarten und gibt ein Rezept für eine Art Erdäpfelsalat und Rohscheiben (!) an. Als Beilage zu Fleischspeisen waren Zedler die Erdäpfel ebenfalls bereits bekannt.

»**Tartuffeln,** *Tartufles*, ein Gewächs, so den Alten unbekannt, bey den neuen Botanisten *Solanum tuberosum esculcutum*; oder *Papas Peruanorum*, weil es aus Peru zu uns gekommen, heisset, und eine fremde Art von Erdäpfeln [für Zedler waren *Trüffel* auch eine Art Erdäpfel!] ist, welche aus der Americanischen Landschafft Peru anfänglich zu uns gebracht worden, nunmehro aber auch in unsern Gärten häufig angetroffen werden. Das Kraut hat gelbe Wurtzeln und weisse Blumen, oder rothe Wurtzeln und weisse Blumen, welche letztere Art gemeiner ist, als jene. Die Früchte gleichen kleinen Aepfeln, welche erstlich ganz grün, hernachmahls aber, wenn sie reif werden, weißlicht und voll Saamens sind. Sie können zwar durch den Saamen fortgepflantzet werden, aber besser und geschwinder durch die Knollen, welche im October ausgehoben, die grössesten zur Speise behalten, die kleinen aber in den Keller und Sand geleget, und im Frühlinge bey vollem Mondenscheine in ein wohl zugerichtetes, etwas sandiges Erdreich, drey Zoll tief,

und einer Spannen weit von einander eingelegt werden. Man darf aber diese Tartuffeln nicht etwan mit den Erdmorgeln verwechseln, welches blosse Erdschwämme seyn, und von den Italienern unter eben diesem Nahmen zu uns gebracht werden. Man pfleget sie in Wasser abzukochen, alsdenn die Haut davon abzuziehen, und in Wein, oder in einer guten Fleisch- oder Hühnerbrühe mit Butter, Salz, Muscatenblumen, und dergleichen nochmahls zu übersieden, oder an Rind- und Hammelfleisch zu thun, oder scheibenweise geschnitten, in Oele zu backen, oder eine Zwiebel- oder Zitronenbrühe darüber zu machen, oder kalt mit Baumöle, Weineßige und weissen Pfeffer zuzurichten, als z. E. Tartuffeln in Baumöle zu putzen: Nehmet Tartuffeln, so in Oele liegen, thut sie heraus in warmes Wasser, waschet sie rein ab, und schälet sie, als man eine Erdbirne schälet.Tartuffeln mit Oel warm: Schneidet die Tartuffeln, wenn sie geputzet sind, scheibenweis; hernach thut sie auf einen Teller oder Schüssel; würtzet sie mit weissen Pfeffer, Cardamomen und Zitronenschalen ab, giesset ein wenig Fleischbrühe und Wein daran, streuet ein wenig klar geriebene Semmel darüber, setzet es auf Kohlenfeuer; schüttet drey bis vier Eßlöffel Gartzeröl dran, und drücket den Safft von zweyen Zitronen darein, so möget ihr sie anrichten. Tartuffeln mit Oel und Eßig: Schneidet selbige als vorstehen, wenn sie vorher sauber geputzet worden, scheibenweis, richtet sie auf einen Teller oder Schüssel an, giesset Gartzeröl und guten Weineßig drauf, streuet kleingeschnittene Zitronenschalen und weissen Pfeffer drüber, und lasset es auftragen. Tartuffeln mit einer Zitronensosse: Wenn die Tartuffeln vorher beschriebener masen gewaschen und geputzet sind, so schneidet sie scheibenweis, thut solche in einen Tiegel oder Schüssel, streuet klar geriebene Semmel dran, würtzet sie mit Muscatenblüten, Zitronenschalen und Cardamomen, leget ein Stück ausgewaschene Butter dran, giesset gute Brühe und ein wenig Wein darauf, setzet sie auf das Feuer und lasset sie gar sachte kochen; wollet ihr sie anrichten und zu Tische tragen, so drücket von ein Paar Zitronen den Safft darein.«

Erdepffel (1581)

Schel und schneidt sie klein / quell sie in Wasser / unnd druck es wol auß durch ein Härin Tuch / hack sie klein / und röst sie in Speck / der klein geschnitten ist / nim̄ ein wenig Milch darunter / und laß damit sieden / so wirt es gut und wolgeschmack.

Papas (Seitenstetten, 1621)

Diese Knollen dienen zu einer sehr köstlichen Speise, wenn du sie auf folgende Weise zubereitest: Siede diese Bacaras oder Papas in gewöhnlichem Wasser oder wickle sie in Papier und brate sie in Asche, bis sie weich werden; dann ziehe ihre rote Haut ab. Wasche es dann rein, dann erhältst du ein sehr weißes Fleisch, zerstoße es dann und mische etwas Zucker und Rosenwasser sowie Zimtgewürz bei, füge noch Butter hinzu, backe es, und wenn du es noch dicht mit Mehl bestäubst, dann hast du eine Torte oder ein Bescheidessen von königlichem Geschmack.

Salat kannst du aber aus den Knollen auf folgende Weise herstellen: Nimm diese Bacaras oder Papas, reinige sie, koche sie weich und schneide sie in Scheiben, füge Öl, Essig, Pfeffer, Salz oder Zucker hinzu und koste! Oder wenn du magersüchtige Menschen oder Schwindsüchtige heilen und dick machen willst, reinige diese Papas und koche sie mit dem Fleisch von Kapaunen, Hennen oder Hammeln. Suppe und Brühe davon bilden eine sehr nützliche und heilsame Nahrung.

[aus dem Lateinischen]

Kartoffeln (1648)

Die Kartoffeln werden gewaschen und muerbe gekocht. Nun wird das Wasser abgegossen. Man läßt sie abkühlen. Nun zieht man die auswendige Haut rein davon. Die großen Kartoffeln schneidet man ein- oder zweimal auseinander, die kleinen läßt man ganz. Dann tut man sie wieder in einen Topf, gießt Wein darüber, tut Butter, Muskatblumen und anderes Gewürz so wie Salz daran und läßt sie fein übersieden. Danach richtet man die Speise an und streut Ingwer darüber.

Erd-Aepffel zu kochen (Nürnberger Kochbuch, 1694)

Waschet die Erd-aepffel / setzets in Wasser zu / und last sie sieden / biß man vermeint / daß sie fast weich sind / und die Haut herab geht; thut sie alsdann in eine erdene Schüssel / schälet und schneidet sie zu Plätzlein / die nicht gar zu dinn sind / legets in einen stollichten Hafen / giesset eine Fleischbrüh daran / würtzets mit Pfeffer und Muscaten-Blüh / und last sie ein wenig in Fleischbrüh sieden: Alsdann / wann man sie schier anrichten will / thut eine Butter dazu / brennet ein wenig Mehl darüber / setzets in eine Kohlen / und lassets sieden / daß ein dicklichtes Brühlein daraus werde; versuchets / obs recht in Saltz sind / und richtets dann an.

Erdäpfel- oder Grundbierensalat (1762)

Siede die Aepfel oder Bieren im Salzwasser weich, schäle und schneide sie in Scheiben, mache sie mit Pfeffer, klein geschnittenen Zwibeln, und wenig Salz, Baumöl und Eßig an, und lasse ihn eine halbe Stunde nach dem Anmachen stehen.

Erd-Aepfel zu kochen (1762)

Lasse die Erd-Aepfel in einem Hafen mit dem Wasser weich sieden, nehme sie nach dem Sieden heraus, schäle sie, schneide sie rund, und thue sie in eine Kachelpfanne, und Butter und Fleischbrühe, Ingwer, Pfeffer und Muscatnuß daran und lasse sie aufsieden und kochen, so sind sie fertig.

Erdäpfel-Rindfleisch (1796)

Nihm das Stück Rindfleisch eine Stunde bevor du anrichtest, lege es in eine Rein, gib etwas Speck, westphälinger Schinken, Petersil, gelbe Rüben, Kalbfleisch, etwelche Körnel Pfeffer, Muskatblüthe und Salz daran, gib zwey Schöpflöffelvoll Rindsuppe darauf, setze es auf ein Kohlfeuer, und laß es in der Preß [Braise] dünsten, gib aber acht, daß sich das Fleisch nicht anlegt.

Wann die Preß [der Saft der Braise] eingegangen ist, so gib wieder einen Löffel Rindsuppe darauf, damit es in Saft bleibt, die Erdäpfel siede und putze sie sauber, hernach lege ein Stück Butter in eine Rein, laß ihn zergehen, gib einen Kochlöffelvoll Mehl hinein, und laß es gelb werden, hernach lege die Erdäpfel hinein, und laß es etwas dünsten, gib ein wenig von der Fleischsuppe und Preß hinein, und laß es kochen, hernach richte die Erdäpfel auf eine Schüssel, und lege das Rindfleisch darauf, und gib von der Preß eine Soß darüber.

Erdäpfelwandeln (1796)

Zu sechs Loth geschwöllt und gerieben Erdäpfeln nihmt man vier Dötter, eines nach dem andern hinein gerührt, und nihmt auf die letzt von einem halben Limonie die Schäler, rührt es in allem eine gute halbe Stunde, und backet sie kühl, so sind sie fertig.

Erdäpfel (1799)

Die Erdäpfel werden gewaschen, in gesalzenem Wasser gesotten, reinlich geschält, und in Scheiben geschnitten. Dann laß einen Butter in einer Rein heiß werden, röste geschnittenen Zwiebel darin, gib alsdann die Erdäpfel hinein, salze, pfeffere und dünste sie, bis daß sie gelb werden, staube etwas Mehl daran, und rühre sie um, gieß noch eine gute Rindsuppe dazu, und laß sie damit kochen. Oder: Putze und wasche die Erdäpfel sauber, siede sie in gesalzenem Wasser, schäle sie, und gieb es in einer Schüssel auf die Tafel, in einer Soßschalle aber gieb frischen heißen zerlassenen Butter oder Senft dazu.

Erdäpfelernte zur Zeit der Inka aus der Nueva coronica y buen gobierno *(1584) von Felipe Guamán Poma de Ayala*

Woher stammen die Erdäpfel?

Der Kartoffel wird zu Recht nachgesagt,
daß sie Blähungen verursacht;
aber was können Winde den robusten Organen
von Bauern und Tagelöhnern anhaben?
(Denis Diderot)

Wilde Erdäpfel wurden vermutlich bereits um 8.000 vor unserer Zeitrechnung verzehrt. In der Gegend um den Titicacasee hat die Erdäpfelkultur ihren Ausgang genommen. Von dort breitete sie sich nach Nordchile, in den Nordwesten Argentiniens und südlich des Äquators aus. Auch auf der patagonischen Insel Chiloé fanden sich Spuren von wilden Erdäpfeln.

In den Ruinen Perus, Boliviens und Chiles fanden Archäologen Erdäpfelreste, die darauf schließen lassen, daß die Einheimischen diese Pflanze bereits um 2.500 v. Chr. kultivierten. Das bedeutet, daß die Andenvölker, deren Vorfahren um 50.000 v. Chr. auf der Landbrükke über die Beringstraße gekommen waren, lange vor der Hochkultur in Mesopotamien mit der Kultivierung der Erdäpfel begonnen hatten. Nachgewiesen ist der systematische Erdäpfelbau für die Nazca- und Mochekultur (200-800 n. Chr.).

Der Anbau von Kulturpflanzen ist ein Zeichen dafür, daß die Menschen seßhaft geworden waren und in einer arbeitsteiligen Gesellschaft lebten. Schon lange Zeit vor der Eroberung Südamerikas durch die Spanier waren die Erdäpfel Volksnahrungsmittel – *planta nacional*, wie sie heute noch in Peru bezeichnet werden.

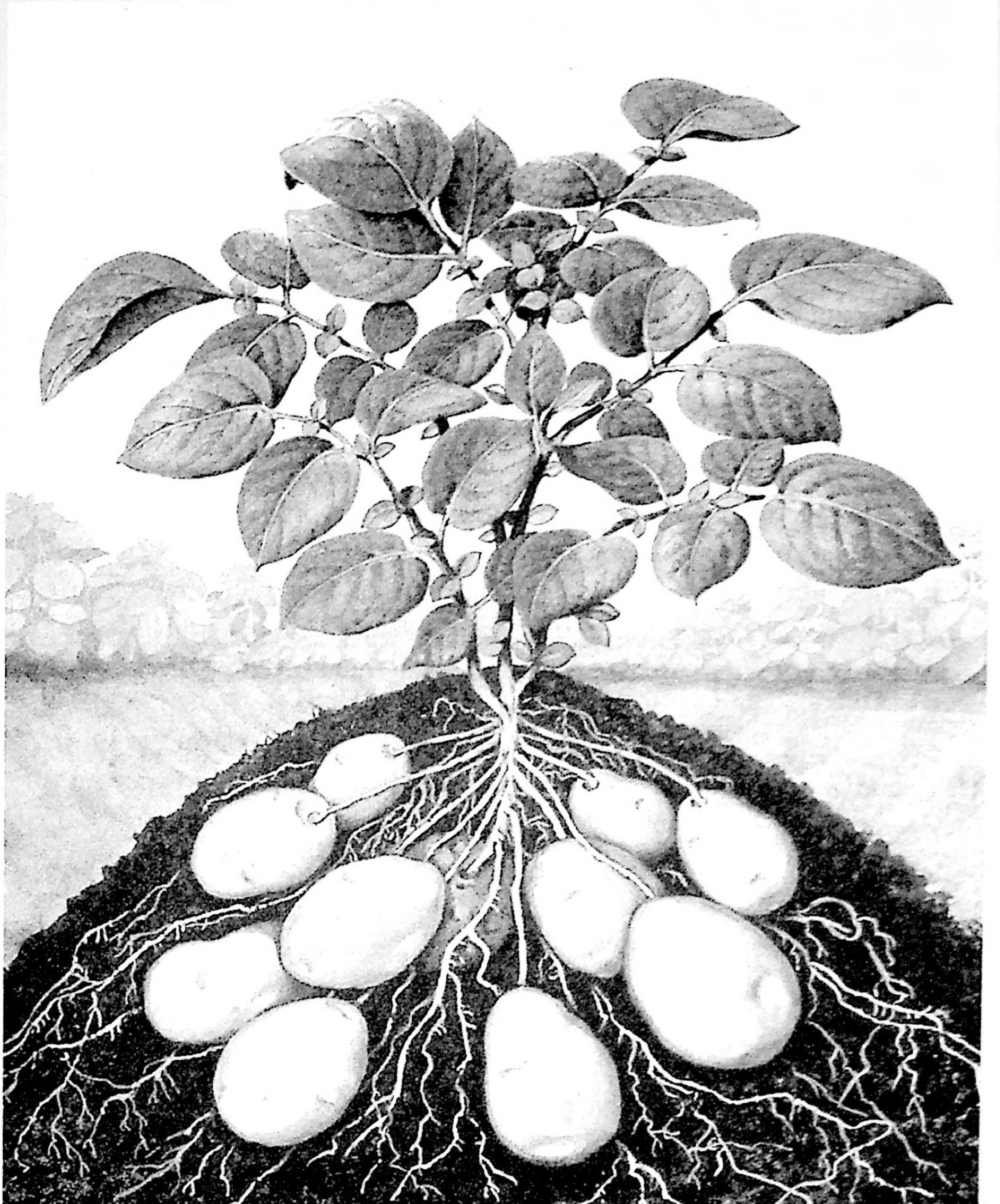
Es ist interessant, daß in der präkolumbianischen Zeit weder in Zentral- noch in Nordamerika Erdäpfel kultiviert wurden, obwohl knollentragende wilde Formen der *solana* bis Colorado gediehen. Doch in Guatemala und Mexiko bot das fruchtbare Land derart reiche Ernte (vor allem Mais und Maniok), daß die Bevölkerung nicht gezwungen war, mühsam andere Pflanzen zu kultivieren. Anders war die Situation in Südamerika: Die Einwanderer, die sich dort um 8.000 bis 5.000 v. Chr. niederlassen wollten, sahen sich mit vollkommen konträren Bedingungen konfrontiert. In den Niederungen gab es den undurchdringli-

chen Regenwald, dessen Tierwelt (fleischfressende Fische, Alligatoren, Jaguare, Pumas, Riesenschlangen) den Siedlern Angst und Schrecken einjagten. Dennoch blieben einige hier, bauten auf den Lichtungen Maniok und ernährten sich von Fischen und Schildkröten, aber auch von Menschenfleisch.

Grundsätzlich zog es die Menschen jedoch auf die *alta plana* oder *puña* (das Wort bedeutet Schwindel bzw. Höhenangst). Doch auf der Hochebene und in den höher gelegenen Tälern gab es kein Maniok und die Maiserträge nahmen mit jedem Höhenmeter ab. Daher mußten sich die Einwanderer um ein Grundnahrungsmittel umsehen, das in jenen Höhen entsprechend gut gedieh. Für die Kultivierung der Erdäpfel war nur der westliche Teil Südamerikas von Bedeutung – jener Teil des Kontinents, der durch Bergketten in Nord-Süd-Richtung geprägt wird. Auf der *puña* waren die Erdäpfel ziemlich bitter. Die in den Knollen in unterschiedlicher Konzentration enthaltene chemische Substanz der Glykoalkaloide verursacht den bitteren Geschmack und ist für Menschen giftig. In größeren Mengen genossen kann sie sogar tödlich wirken. Andererseits bewirken die Glykoalkaloide, daß Erdäpfel, die in großen Höhen wachsen, besonders kälteresistent sind. Da diese Substanz durch Hitze allein nicht abgebaut werden kann, genügt bloßes Kochen der Erdäpfel nicht. Die von den Andenbewohnern vor Tausenden Jahren entwickelte Technik der *chuño*-Herstellung, eine besondere Art der Haltbarmachung, auf die in der Folge noch näher eingegangen wird, entgiftet die Knollen und macht sie genießbar. Überdies ist *chuño* bei Aufbewahrung in einem dichten Raum bis zu zehn Jahre haltbar.

In den Anden und Kordilleren liegen auf ca. 2.300 bis 3.500 m Seehöhe Täler, die gemäßigte Niederschlagsmengen aufweisen. Die Hochplateaus liegen auf 4.000 bis 4.800 m zwischen Bergen, die eine Höhe von 6.000 m erreichen. Das Gebiet, das für die Kultivierung der Erdäpfel in Frage kam, befand sich auf den Territorien folgender moderner Staaten: Kolumbien, Ekuador, Peru, der Großteil Boliviens und der nördliche Teil Chiles. Dieser Landstrich wurde – mit Ausnahme Kolumbiens – vor der Ankunft der Spanier unter den Inkas vereinigt.

Vermutlich sind die indianischen Einwanderer von Osten in das eben beschriebene Gebiet gekommen. In den Savannen östlich der Anden fanden Forscher Spuren von wildem Mais, den die Stämme aus Mittel- und Nordamerika mitgebracht hatten, der aber – wie bereits erwähnt – ab einer gewissen Höhe nicht mehr wuchs. Wann die Ein-



wanderer die Erdäpfel als Grundnahrungsmittel entdeckten, läßt sich nicht mehr feststellen. Jedenfalls ermöglichte die Knolle den Menschen, auf den mageren Hochebenen zu überleben. Der entscheidende Impuls dürfte eben von der Region um den Titicacasee ausgegangen sein, wo auch wilde Lamas lebten, die von den Siedlern domestiziert wurden.

In den Andenhochländern wuchsen und wachsen zahlreiche wilde knollentragende *solana*, unter ihnen die Vorfahren unserer Erdäpfel. Die Hybriden entstammten nicht einer bewußten Züchtung, sondern die Hochlandindianer wählten jene aus, die ihren Bedürfnissen und den klimatischen Gegebenheiten am besten entsprachen. Darüber hinaus hatten die kohlehydratreichen Knollen den Vorteil, daß sie die Pflanze auch bei starker Kälte ernähren konnten. Schlechte Böden stellten ebenfalls kaum ein Problem dar.

Die Indianer entwickelten spezielle Arbeitsgeräte für den Erdäpfelanbau. Ursprünglich gab es nur Grabstöcke und primitive Holzspaten mit zwei Teilen, die in Feuer gehärtet waren. Später wurde die *taclla* entwikkelt, eine Vorläuferin der heutigen Stichschaufel. Vier Männer gruben in einer Reihe die Erde auf, die Frauen legten die Erdbrocken mit der Grasnarbe nach unten rechts und links neben den Graben und lockerten die Erde mit einer Art Axt auf, die sie später auch zum Ausgraben der Erdäpfel verwendeten (Abb. S. 16). So beließ man den Boden während des Winters. Zur Saatzeit war das Gras verrottet und die Erde fruchtbar. Die kleinen Saatknollen konnten eingelegt werden. Die Arbeitsgeräte der heutigen Hochlandindianer unterscheiden sich von jenen zur Zeit der Inkas nur dadurch, daß sie mit Stahlklingen versehen sind.

Der nächste wichtige Schritt bestand darin, die Knollen in dem recht unwirtlichen Klima – große Wärme (20 Grad und mehr) während des Tages und klirrende Kälte, sobald die Sonne unterging (nahezu jede Nacht Frost) – zu konservieren und entsprechend zu lagern. Die Einheimischen entwickelten dazu eine Methode des Gefriertrocknens, das Resultat bezeichneten sie als *chuño*. Die Technik war überaus erfolgreich. In Europa war man erst im Laufe des 20. Jahrhunderts in der Lage, einigermaßen brauchbare Erdäpfelpräparate herzustellen.

Der bekannteste Chronist des ehemaligen Inkareichs, Pedro de Cieza de León (1518-1560), wurde ebenfalls mit *chuño* vertraut. Er beobachtete die Arbeitsvorgänge, die die Indios anwendeten: »Man trocknet sie an der Sonne und bewahrt sie so von einer Ernte zur anderen auf. Die getrockneten Kartoffeln heißen chuño. Für diese Gegend sind

sie äußerst wertvoll, denn hier gibt es keine Bewässerungssysteme wie sonst im Reich, und die Collas müßten ohne die Trockenkartoffeln in regenarmen Jahren Hunger leiden.« Pedro de Cieza de León gehörte zu den ersten Europäern, die das Privileg hatten, Erdäpfel zu sehen und darüber zu berichten. Er lernte sie in Kolumbien kennen. Es gab dort »Erd-Nüsse, [...] welche die Indianer sehr gern essen und auch für die Spanier ein gutes Gericht sind«. Cieza de León attestierte dieser »Nuß« ein Aussehen ähnlich jenem der Trüffel und eine Konsistenz, die »gekocht innen so weich wie eine gebratene Marone ist. Sie hat, wie die Trüffel, weder Schale noch Kern, denn sie wächst wie diese unterirdisch, ihre Blätter sehen genau wie die des Mohns aus«. So schrieb er 1537 in seine Chronik, die jedoch erst viel später in Druck erschien. Er notierte auch die Existenz von Erdäpfelfeldern in Quito (heute: Ekuador) sowie in Popayán und Pasto (heute: San Juan de Pasto in Kolumbien). Cieza stützte sich bei seinen Notizen auf einen Bericht von Juan de Castellanos, der eine Expedition von Gonzalo Jiménez de Quesada (1536/37) mitmachte, die die Spanier ins Tal des Rio Magdalena führte. Castellanos fungierte – vorsichtig ausgedrückt – als Scout, als die Eroberer das Dörfchen Sorocota erreichten. Die Bewohner flüchteten beim Anblick der Spanier; in den Hütten fanden die Europäer nicht das erwartete Gold, sondern Mais, Bohnen und »Trüffeln«. Über die Trüffeln (= Erdäpfel) meinte Castellanos, die Pflanzen seien »with scanty flowers of a dull purple colour and floury roots [...] of good flavour, a gift very acceptable to Indians and a dainty dish even for Spaniards«. Als diese Expeditionsgruppe wenig später Bogota eroberte, erkannten die Spanier, daß Mais und Erdäpfel *die* Grundnahrungsmittel der einheimischen Bevölkerung waren. Zum allerersten Mal in gedruckter Form dürften die Erdäpfel vermutlich 1552 in der *Historia General de los Incas* des spanischen Historikers Francisco López de Gómara (1511-1562) erwähnt worden sein.

Chuño ist nach wie vor ein gängiges Nahrungsmittel in ganz Südamerika. Es ist ein Erdäpfelprodukt, dem weder Frost noch Wärme etwas anhaben können. Die Methode, *chuño* herzustellen, unterscheidet sich heute kaum von jener, die die frühen spanischen Chronisten überliefert haben: Die Knollen werden auf den Boden gelegt und dem nächtlichen Frost ausgesetzt. Am nächsten Morgen strömen die Familien zusammen, um mit bloßen Füßen auf den Erdäpfeln herumzutrampeln. Dadurch wird das Wasser herausgepreßt. Der gewöhnliche

chuño wird nun direkt der Sonne ausgesetzt, während der weiße *chuño* – *tunta* genannt – mit Stroh abgedeckt wird. Diese Vorgänge werden an vier bis fünf Tagen hintereinander wiederholt. Gewöhnlicher *chuño* wird ganz ausgetrocknet und gelagert; weißer *chuño* hingegen kommt für zwei Monate in ein seichtes Becken mit Wasser und wird dann an der Sonne getrocknet. Er ist tatsächlich vollkommen weiß; man erzeugt daraus Mehl, das sich auch bei spanischen Hausfrauen großer Beliebtheit erfreut(e).

Chuño bedeutet für die Indianer so viel wie für Europäer Brot; die Zubereitung eines Eintopfs (*chupa*) war und ist ohne getrocknete Erdäpfel nicht denkbar. *Chuño* wurde zur begehrten Handelsware, mit der die Hochlandbewohner Produkte aus den tiefer gelegenen Tälern und von der Westküste eintauschten (Mais, Maniok, Steingut). Auch der Arzt und Mathematiker Jérôme Cardan (Girolamo Cardano) berichtete 1575, daß Erdäpfel bei den Indianern so wichtig und geläufig waren wie Brot in Europa.

Ab 1200 n. Chr. wurde der Stamm der Inka dominant, ein Hochlandvolk in der Nähe des Titicacasees. Die Inka unterwarfen ihre Nachbarstämme und bauten ihr Machtzentrum um die Stadt Cuzco auf. Um die unterworfenen Gebiete zu befrieden, setzten sie auf den Austausch von Bevölkerungsgruppen – eigene Leute zogen in das neue Gebiet, während dort lebende Gruppen in das bereits konsolidierte Land kamen. Auf diese Weise breitete sich das Wissen um die Erdäpfel weiter aus.

Der spanische Jesuit Bernabé Cobo (1580-1675) bezeichnete 1653 in seiner Chronik *Historia del Nuevo Mundo* die Erdäpfel als das »Brot der Indianer«. Tatsächlich war dieses vielseitige Nahrungsmittel die Energiequelle der Andenvölker, die es ihnen trotz ihres relativ unwirtlichen Lebensraums erlaubte, eine soziale Entwicklung durchzumachen und hochstehende Zivilisationen aufzubauen. Doch schon vor Cobo, im Jahr 1586, hatte ein spanischer Beamter namens Diego Dávila Briceño, der im Hochland östlich von Lima stationiert war, die große Bedeutung der Erdäpfel für die Einheimischen richtig eingeschätzt und auch ihren potentiellen Wert für sein eigenes Heimatland erkannt: »In the upper reaches of these rivers, they sow and gather the seed of these potatoes, which require cold earth, and are one of the greatest sources of sustenance that the Indians have in this province; they resemble truffles; and if in our Spain these were to be grown as they are here, they would

be a great solution in the years of famine.« Diese prophetische Aussage sollte sich in den folgenden Jahrhunderten für Europa bewahrheiten.

Die Erdäpfel der alten Inka hatten eine dunkle, purpurne Haut und gelbes Fleisch. Das »Geschenk der Götter«, wie die Inka aus dem Hochland Perus die Knollen nannten, war auch die Basis des Reichs, das sie aufgebaut hatten. Daher verehrten sie die Erdäpfel, indem sie ihnen eine Gottheit zuschrieben, *axo mama* genannt, die das Wachstum der Frucht überwachte. Die Andenbewohner baten in einem Gebet um reiche Ernte der wertvollen Knolle: »Oh Schöpfer! Du, der Du allen Geschöpfen Leben gibst und den Menschen erschaffen hast, damit sie leben und sich vermehren können. Vermehre auch die Früchte der Erde, die *papas* und andere Nahrung, die Du gemacht hast, damit der Mensch nicht Hunger und Mühsal leiden möge.« Dieses und andere Gebete für eine gute Erdäpfelernte wurden 1575 von Cristóbal de Molina aus Kuriosität festgehalten. Selbst ihren Toten gaben die Indios Erdäpfel in die Gräber mit, damit sie auf ihrer Reise ins Jenseits nicht Hunger litten.

Die große Bedeutung der Erdäpfel für die Andenvölker wird auch daraus ersichtlich, daß sie zahlreichen Tongefäßen die Gestalt der begehrten Knolle gaben. Ungewöhnliche Früchte, wie Zwillingsknollen oder zusammengewachsene Erdäpfel wurden als gutes Vorzeichen angesehen und sorgfältig aufbewahrt – ein Umstand, den die Spanier, wie viele andere Riten und Mythen auch, in ihrem Christianisierungseifer ausrotten wollten.

Interessant ist auch eine jener Legenden, mit denen sich die Indios erklärten, wie die Erdäpfel auf die Welt kamen: In den Anden wurde die Sonne als höchste Gottheit verehrt. Nur Jungfrauen durften die kultischen Dienste verrichten. Eines Tages verliebte sich eine dieser Jungfrauen in einen gewöhnlichen Bauern. Doch diese Liebe war verboten und wurde mit dem Tod bestraft. Beide wurden bei lebendigem Leib begraben. Doch plötzlich fing die Natur an zu verdorren und die Menschen hungerten. Nur um das Grab der beiden Liebenden war alles frisch und grün. Da man einen Fluch fürchtete, öffnete man das Grab, um die Toten zu verbrennen. Doch man fand keine Leichen, sondern eine dicke Wurzelknolle, die sich teilte und vermehrte. *Pacha mama* (= Mutter Erde) hatte den Fluch in einen Segen für die Menschen verwandelt.

Einer der mächtigsten Götter der Indios war *hiatya curi*. Er gab sich äußerlich sehr bescheiden, indem er in Lumpen umherwanderte und sich von Erdäpfeln ernährte, die er mit Hilfe von heißen Steinen buk.

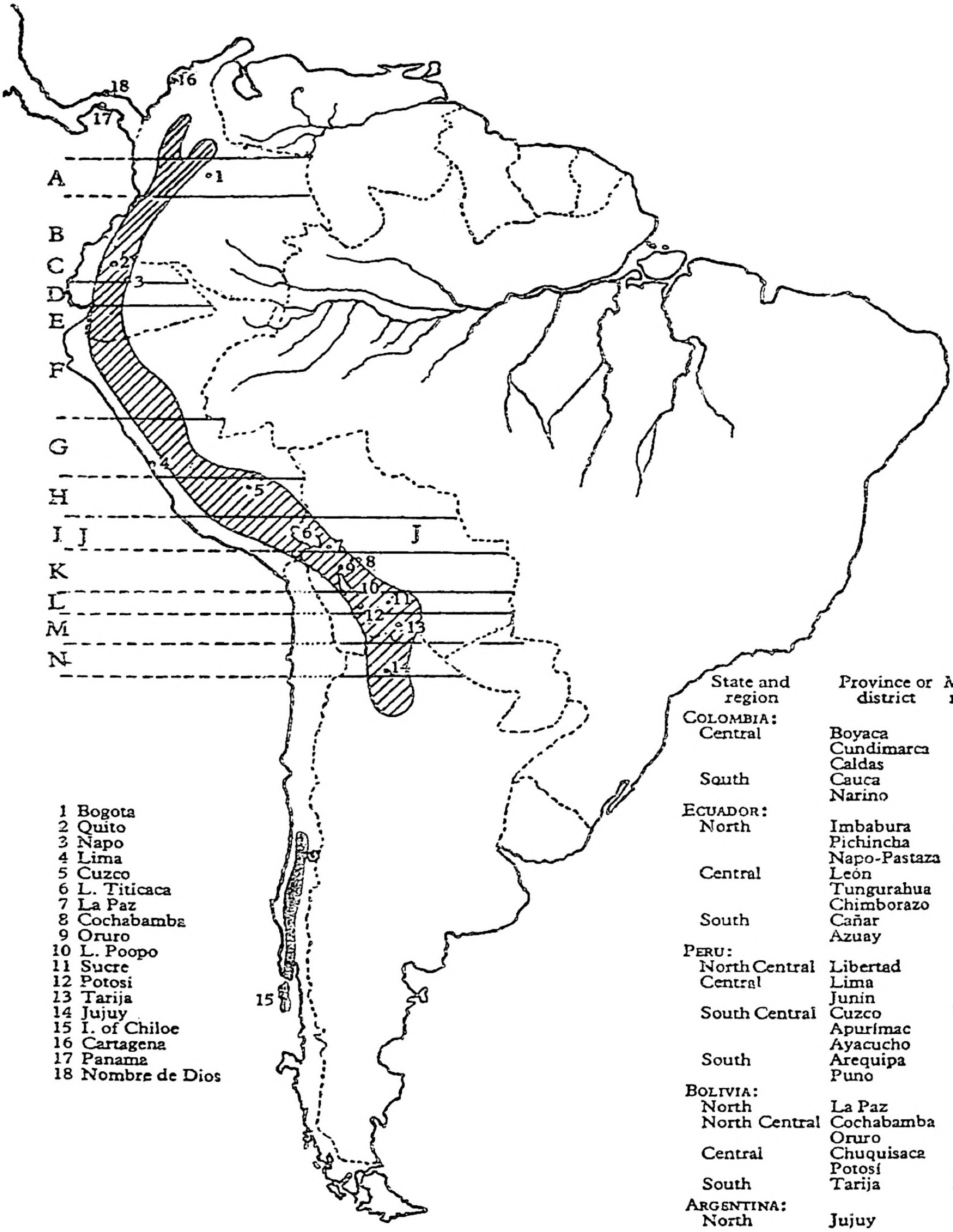
In den Mythen der Indios wurde er zur Personifikation des Erdapfels schlechthin – denn auch die Knolle ist äußerlich bescheiden und unscheinbar, doch unter ihrer Haut steckt Bemerkenswertes.

Die zahlreichen Erntefeierlichkeiten für die Erdäpfel gingen oft mit grausamen Opferzeremonien Hand in Hand. Auch den Inka gelang es nicht, ein Erntefest im Süden Ekuadors zu verbieten, bei dem jährlich hundert Kinder geopfert wurden. Cieza de León überlieferte ein Erdäpfelfest aus dem Jahr 1547, bei dem ein spanischer Priester anwesend war. Dieser erzählte dem Chronisten die Details: Trommeln riefen die Indianer zusammen. Nachdem alle Häuptlinge Galagewänder angelegt und sich auf wunderbar bestickten Mänteln niedergelassen hatten, kam eine Prozession von farbenfroh gekleideten jungen Knaben. Jeder von ihnen trug in einer Hand eine Waffe, in der anderen einen Sack mit Koka. Sie wurden von einer ähnlichen Gruppe von Mädchen in großartigen Kleidern mit langen Schleppen, die von älteren Teilnehmerinnen getragen wurden, begleitet. Die Mädchen trugen Säcke mit reichen Kleidungsstücken sowie Gold und Silber. Danach kamen die einheimischen Arbeiter mit den Pflügen über der Schulter, gefolgt von sechs Dienern – jeder mit einem Sack Erdäpfel. Nach einer Parade tanzten die Arbeiter zum Rhythmus der Trommeln und hielten die Erdäpfelsäcke hoch über ihren Köpfen. Ein einjähriges Lama – »makellos einfärbig« – wurde gebracht, vom höchsten der Häuptlinge geschlachtet und die Eingeweide den Priestern überlassen. Man fing so viel Blut wie möglich auf und schüttete es auf die Erdäpfel in den Säcken, welche als Saatgut verwendet wurden. Leider verließen den spanischen Priester in diesem Moment die Nerven. Er beschimpfte alle wüst und schrie so laut, daß sich die Versammlung auflöste.

In den Jahren 1565 bis 1568 besuchte der spanische Priester Diego Rodriguez Peru und wurde vom Inka-Herrscher empfangen – für einen Spanier zu jener Zeit keine Selbstverständlichkeit. Rodriguez wurde in zwei Häusern untergebracht und beschrieb auch seine Verpflegung: »The food consisted of maize, potatoes, small beans, and the other products of the country, except that there was very little meat, and what there was consisted of venison, fowls, macaws, and monkeys, both boiled and roasted.«

Das Inkareich war straff organisiert. Die Verwaltung trug kommunistische Züge und zeichnete sich durch ein effektives statistisches System aus. Für Kriegszeiten hatte man die über das Land verteilten Vorratshäu-

Indianisches Vorratshaus, aus der Nueva coronica y buen gobierno *(1584) von Felipe Guamán Poma de Ayala*



State and region	Province or district	Map ref.
COLOMBIA:		
Central	Boyaca	A
	Cundimarca	
	Caldas	
South	Cauca	B
	Narino	
ECUADOR:		
North	Imbabura	C
	Pichincha	
	Napo-Pastaza	
Central	León	D
	Tungurahua	
	Chimborazo	
South	Cañar	E
	Azuay	
PERU:		
North Central	Libertad	F
Central	Lima	G
	Junin	
South Central	Cuzco	H
	Apurímac	
	Ayacucho	
South	Arequipa	I
	Puno	
BOLIVIA:		
North	La Paz	J
North Central	Cochabamba	K
	Oruro	
Central	Chuquisaca	L
	Potosí	
South	Tarija	M
ARGENTINA:		
North	Jujuy	N

Südamerika, das gebogene Areal zeigt die Verbreitung der solana

ser errichtet, welche mit Bekleidung, Waffen und *chuño* gefüllt waren, um für die Krieger ständig Nachschub bereitzuhalten. In Friedenszeiten dienten sie der Versorgung armer, hungerleidender Bevölkerungsschichten.

Im Jahr 1532/33 traf die spanische Invasion mit ihren Feuerwaffen das Inkareich wie ein Keulenschlag. Eine Handvoll bewaffneter Europäer brachte den gut organisierten Staat wie ein Kartenhaus zu Fall. Eine Bevölkerung von rund 10 Millionen wurde in kurzer Zeit auf grausame Weise dezimiert. In wenigen Wochen und Monaten blieb von dem straffen Verwaltungssystem nichts mehr übrig, die strategisch wichtigen Lagerhäuser verfielen. Nur die bäuerliche Bevölkerung in den weniger zugänglichen Gebieten ging weiterhin dem Erdäpfelanbau nach. Francisco Pizarro (1476/78-1541), der spanische Eroberer, sah vermutlich als erster Europäer die Erdäpfel, als er 1526 vom Isthmus von Darien an der pazifischen Küste entlang nach Peru segelte. Auch der spanische Konquistador Diego de Almagro (1475-1538), der 1535 von Peru nach Chile gelangte, fand Erdäpfelkulturen vor. Selbst dem Schatzmeister Perus, Augustin de Zárate, waren die indianischen *papas* ein paar Zeilen wert. Er beurteilte sie 1544 als wichtige eßbare Knollen.

Im Jahr 1584 publizierte Felipe Guamán Poma de Ayala eine Abhandlung über das Leben in den Anden und die historischen Ereignisse. Darin überlieferte er zahlreiche Zeichnungen, die das Leben der Indios zeigen, aber auch über die Pflanzung und Behandlung der Erdäpfel. Selbst heute noch genießen die Erdäpfel in den Anden kultische Verehrung. Immer noch bezeichnet man sie mit dem Namen *mama jatha*, was so viel wie »Muttersamen« oder »Mutter des Wachstums« bedeutet. Vor der spanischen Eroberung nahmen die Erdäpfel bei den Indios einen derart bedeutenden Rang ein, daß sie sogar gewisse Maßeinheiten ausdrückten: Zeit wurde daran gemessen, wie lange ein Topf Erdäpfel kochen mußte, bis die Knollen weich waren. Als Flächenmaß diente die *papa cancha*, jene Fläche, die notwendig war, um eine ganze Familie über ein Jahr ausreichend mit Erdäpfeln zu versorgen. Bis in die Gegenwart haben sich alte Fruchtbarkeitsmythen und -riten erhalten: Um *pacha mama* fruchtbar und den Menschen gewogen zu erhalten, vergraben die Indios nach der Ernte Erdäpfel mit heißen Steinen, damit *pacha mama* essen kann. Erst dann lassen sich die Bauern zum gemeinsamen Mahl nieder. Unter einer dünnen christlichen Schicht haben sich in den abgeschiedenen Andengebieten die ursprünglichen Mythen weitgehend erhalten.

Die Indianer aßen die Erdäpfel gekocht; sie bereiteten zahlreiche Suppen und Eintöpfe zu. Als Fleischeinlage bevorzugten sie vor der Ankunft der Spanier getrocknetes Lamafleisch und das Fleisch der zahmen Meerschweinchen. Noch heute ist die Küche der Andenstaaten vom Gebrauch der Erdäpfel geprägt. Ergänzt wurde die zur Zeit der Inka bereits hochstehende Kochkunst durch Pflanzen und Tiere, die die Spanier mitbrachten: Wein, Oliven, Gemüse, Häuptelsalat, Melanzani, Zwiebel, Spargel, Zitronen etc. Auch Rinder, Hühner und Kaninchen waren vor der *conquista* unbekannt.

Chupé

In einer klaren Suppe aus Lamm oder Rind werden Erdäpfel und Zwiebel weich gekocht. Zum Schluß das Fleisch in Stücke zerschnitten hineingeben.

Chairo

Wie das obige Rezept. Anstatt der frischen Erdäpfel wird *chuño* verwendet.

Watya

Frische Erdäpfel in der Schale werden rund vierzig Minuten zwischen heißen Steinen gegart. Zu den weichen Erdäpfeln wird Käse oder *aguatito* serviert (für diese Soße werden getrocknete Chilis in Öl gedünstet und mit Salz abgeschmeckt).

Panquas de papa (Erdäpfelomelettes)

6 rote Erdäpfel, 2 verquirlte Eier, 150 g geriebener Monterey-Käse (Emmentaler, Gouda), 1 TL Salz, Fett zum Backen, Semmelbrösel

Die Erdäpfel schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Passieren, abkühlen lassen und mit den übrigen Zutaten zu ei-

nem nicht zu festen Teig vermengen. Kleine Kugeln formen und flachdrücken. Fett in einer Pfanne erhitzen und die kleinen Omelettes auf beiden Seiten ausbacken. Auf Papier ablaufen lassen.

Papas a la Huancaina (Erdäpfel mit weißer Soße)

250 g gesalzener Schafkäse, ¼ l Rahm, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 3 Eßlöffel Pflanzenöl, 1 feingewiegte Schalotte, 1 oder 2 feingehackte Chilischoten (nach Geschmack); 500 g gekochte, geschälte Erdäpfel

Käse mit Rahm und Öl pürieren und würzen. Eventuell mit Salz abschmecken. Die Erdäpfel in Scheiben schneiden, auf ein Bett von grünem Salat legen und mit der Soße übergießen. Kalt servieren.

Ensaladilla de papa (Erdäpfelsalat)

500 g lila Erdäpfel, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, ½ bis 1 Kaffeelöffel Chilipulver, 1 Eßlöffel Pflanzenöl, ¼ l Gemüsesuppe, gewaschenes Quinoa, Salz, Pfeffer, 150 g gekochte Maiskörner

Erdäpfel waschen, nicht schälen und in dünne Scheiben schneiden. In Öl mit der Zwiebel, dem Knoblauch und dem Chili bei geringer Hitze dünsten, bis die Erdäpfel weich sind. Gemüsesuppe dazugeben und aufkochen lassen. Quinoa, Salz und Pfeffer unterrühren. 15 Minuten köcheln lassen. Die Maiskörner daruntermischen und 5 Minuten ziehen lassen. Warm oder gekühlt servieren.

Carne con chile verde y papas

500 g gewürfeltes Rindfleisch, Knochensuppe, 1 feingeschnittene Zwiebel, 2 gebratene, grüne Paprika, 1 großer geschälter, entkernter Paradeiser, zerdrückter Knoblauch nach Geschmack, 2 große geschälte, gewürfelte Erdäpfel, Salz, Pfeffer

Rindfleisch in Suppe weich kochen, Gemüse dazugeben und noch 20 Minuten kochen. Mit Mehl binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paßt gut zu Tortillas.

Die Reise nach Europa

Ich war schon immer der Meinung, daß die Kunst der Verpflegung die wichtigste Beschäftigung des Menschen sein sollte [...]
(Antoine Augustin Parmentier)

Die Spanier betrachteten das neu eroberte Land als *el dorado* – als Quelle des Reichtums im wahrsten Sinn des Wortes. Sie transportierten nicht nur die Gold- und Silberschätze der Inka nach Spanien, sondern beuteten auch die Edelmetallminen des Landes aus, indem sie die einheimische Bevölkerung unter unmenschlichen Bedingungen zur Arbeit zwangen. Tausende Indios sind an den Folgen der Mißhandlungen gestorben. Aber damit nicht genug: Geldgierige Spanier kamen ins Land, besorgten sich billig *chuño* in großen Mengen bei den Produzenten und verkauften das lebenswichtige Nahrungsmittel zu überhöhten Preisen an die Minenarbeiter, vor allem in Potosí, wo keine Möglichkeit bestand, sich anderwärtig mit Eßbarem zu versorgen. Nach einiger Zeit kehrten diese Händler mit einem Vermögen in ihre Heimat zurück, wie der Chronist Cieza de León in seinem 1553 veröffentlichten Werk *Crónica del Perú* anführte. Keiner der auf diese Weise reich gewordenen Spanier erzählte zu Hause, woher der Reichtum stammte und wie erfolgreich und nahrhaft die neue Knolle war. Damit wurde in Europa der Grundstein zu zahlreichen Vorurteilen gelegt: Die Erdäpfel galten anfangs als Sklavenessen.

Über die Eßgewohnheiten in Peru berichtete 1557 auch Jérôme Cardan: »*Papas* sind eine Art Knolle, die sie als Brot gebrauchen, sie wachsen – dank der umfassenden Weisheit der Natur – in der Erde; sie werden getrocknet und dann *chuño* genannt, und gewisse Leute haben sich an dieser einzigen Handelsware bereichert, indem sie *chuño* in die Provinz Potossi brachten.« Vom Jesuiten José de Acosta (1540-1600), einem Fürsprecher der Indianer, ist in seiner 1590 erschienenen *Historia natural y moral de las Indias* überliefert, daß die Erdäpfel im Gebiet um Cuzco das Hauptnahrungsmittel waren. Er erwähnte auch den regen Handel mit *chuño* für die Minen von Potosí. Der englische Wissenschafter und Mediziner Hans Sloane (1660-1753), dessen umfangreiche

Indianer übergeben Sir Francis Drake die Kartoffel >

Sammlungen den Grundstein für das *British Museum* legten, schrieb 1693 der *Royal Society* in London, daß diese Art der Behandlung der Zwangsarbeiter in spanischen Minen in Peru und auf dem übrigen Kontinent nach wie vor praktiziert wurde.

Obwohl die spanischen Eroberer die Erdäpfel als Hauptnahrungsmittel für die unterdrückte einheimische Bevölkerung voll akzeptierten, spielte die wertvolle Knolle mehr als hundert Jahre lang keine Rolle als Nahrungsmittel in den mit Manufakturen ausgestatteten reichen westeuropäischen Ländern. Es gab natürlich vorausblickende Einzelpersonen, die die volkswirtschaftliche Bedeutung der Erdäpfel erkannten und sie als Gegenmittel für die in ländlichen Gebieten periodisch grassierenden Hungersnöte sahen. Auch manche Manufakturbetreiber hielten die Erdäpfel für ein kostengünstiges Nahrungsmittel, das die Arbeitskraft wesentlich verbilligen konnte.

Doch in Spanien galt zu jener Zeit die Devise: Wenn sich die Bewohner Südamerikas mit Erdäpfeln statt mit Brot ernährten, dann mußten die Knollen zwangsläufig minderwertig sein, genossen von Menschen, die – gemäß der damaligen Geisteshaltung – dem Europäer in jeder Hinsicht unterlegen waren. Diese Meinung teilten allerdings nicht die alten Chronisten, die das Land kannten.

Bemerkenswerterweise gelangte die Süßkartoffel bereits innerhalb von nur zwölf Monaten, nachdem Columbus Haiti betreten hatte, nach Spanien. Ab 1493 waren Süßkartoffeln ein wichtiger Bestandteil des Proviants von Schiffen, die aus Haiti und dem Westen kamen. Sie fanden Eingang in die Gebiete um Barcelona, Palos und Bayona. Über die verschiedenen Sorten von Süßkartoffeln ist zu jener Zeit mehr bekannt als über die Erdäpfel. Die Süßkartoffeln wurden in der Provinz Darién (Panama) entdeckt und um 1508 auf die Insel Hispaniola (heute: Haiti/Dominikanische Republik) exportiert. Sie waren sicher schon vor 1516 in Spanien bekannt.

Diese bereitwillige Aufnahme hatte vor allem gesellschaftspolitische Ursachen: Die Süßkartoffeln stammten von den grünen, paradiesisch anmutenden karibischen Inseln und nicht aus einer unwirtlichen Bergregion. Süßkartoffeln waren auch deshalb sehr gesuchte Delikatessen, weil sie in Europa nur in Spanien gediehen und dementsprechend teuer waren. Sir John Hawkins (1532-1595), ein Seefahrer und Sklavenhändler jener Zeit, bezeichnete sie als »die köstlichste unter den eßbaren Wurzeln«, und König Heinrich VIII. von England (1491-1547) hielt sie

für ein Aphrodisiakum. Überdies wollten die Spanier den Verkauf ihrer Süßkartoffeln fördern, weshalb sie die Vorurteile gegenüber den Erdäpfeln, die »nur Hungerleider essen«, nach Kräften schürten. Die anderen Nationen schlossen sich diesem Urteil an. Manche negative Wendungen spielen noch heute auf diese Vorurteile an: *couch potato*, *Kartoffelblut* haben (wenn man träge ist) oder sich wie ein *Erdäpfelsack* bewegen (wenn man nicht gerade von graziöser Gestalt ist). Doch hierbei handelt es sich um weniger verwerfliche Anspielungen als bei jenen, die auf die Ernährung der Sklaven verwiesen oder die Verwunderung zum Ausdruck brachten, daß es überhaupt im Bereich des Möglichen lag, daß Reiche und Arme die gleichen Speisen aßen.

Die Erdäpfel kamen erst rund 35 Jahre nach ihrer Entdeckung nach Spanien. Über den Weg der Knolle nach Europa ist recht wenig bekannt; überdies ist bei der Lektüre von Berichten aus jener Zeit Vorsicht angebracht, denn die Schreiber gingen mit den Bezeichnungen großzügig um: Es ist nicht immer klar, ob Erdäpfel oder Süßkartoffeln gemeint sind. Behindert wurden die Nachforschungen lange Zeit durch die von John Gerard (1545-1612) in seinem Werk *Herball* vertretene Ansicht, die Erdäpfel seien aus Virginia nach England gekommen. Der Irrtum kam daher, daß die Indianer in Virginia Knollen verzehrten, die sie *openauk* (Süßkartoffel) nannten, die aber nichts mit den Erdäpfeln zu tun hatten. In dieser Region waren im 16. und 17. Jahrhundert Erdäpfel völlig unbekannt.

Ende des 19. Jahrhunderts, als man diese alten botanischen Berichte kritischer betrachtete, kam man zur Ansicht, daß die in Europa angebotenen Erdäpfel aus Peru zu uns gebracht worden waren – aber niemand konnte sagen, aus welchem Landesteil, in welchem Jahr oder auf welche Weise. Man gab sich mit dieser Annahme zufrieden und hielt sie für die einzig logische.

Die Selbstzufriedenheit der Forschung in Bezug auf die Herkunft der Erdäpfel wurde jäh erschüttert. In der Zwischenkriegszeit (1925-1933) untersuchte ein russisches Forschungsteam unter Nikolai Vavilov (1887-1943) den südamerikanischen Kontinent auf wilde und kultivierte Erdäpfel, wobei auch die Chromosomen der Pflanzen ein Thema waren. Das Ergebnis zeigte, daß die Erdäpfel aus den Anden weniger Ähnlichkeit mit den europäischen haben als jene, die aus Chile stammen. Somit wurden alle Erzählungen um Sir Francis Drake, Walter Raleigh und um zahlreiche andere, die Anspruch auf die Einführung der Erdäpfel in

John Gerard (1545-1612), abgebildet mit einer Erdäpfelpflanze in der Hand

Europa erhoben, ins Reich der Phantasie verwiesen. Vavilov ereilte ein sowjetisches Schicksal: Als Biologe und Genforscher einst gefeiert, fiel er der stalinistischen Pseudowissenschaft zum Opfer, die dazu verwendet wurde, die klassenlose Gesellschaft wissenschaftlich zu untermauern. Durch Vavilovs Arbeit sahen die Sowjets ihr Gesellschaftsmodell gefährdet, denn genetische Unterschiede durfte es nicht geben. Vavilov wurde 1940 verhaftet und starb drei Jahre später an Unterernährung.

Sollte diese Annahme stimmen, stellte sich die nächste wichtige Frage: Wie kam diese spezielle Erdäpfelsorte nach Chile? Vermutlich wurde sie schon viele Jahrhunderte vor den Inka von Einwanderern dorthin gebracht. Die geographische Abgeschlossenheit des Gebiets und gezielte Selektion beim Anbau dürften die Erdäpfelsorte hervorgebracht haben. Dennoch scheinen unsere Erdäpfel von jenen aus den Anden abzustammen: Die verkehrstechnischen Probleme des 16. Jahrhunderts lassen einen direkten Transport der Knolle von Chile nach Europa unwahrscheinlich erscheinen. Die Erdäpfel aus den Anden haben sich in der neuen europäischen Umgebung auf genau die gleiche Weise genetisch verändert wie jene, die aus der Andenregion nach Chile gebracht wurden.

Und wann kamen die Erdäpfel nach Europa? Daß die neue Pflanze über Spanien kam, ist ziemlich sicher, weil dieses Land als einziges direkten Kontakt mit den westlichen Gebieten Südamerikas hatte. Der erste Hinweis auf Erdäpfel auf spanischem Territorium stammt aus dem Jahr 1565. Auf Teneriffa fanden sich Aufzeichnungen eines Notars, die eine Schiffsladung von im Land geernteten Erdäpfeln nachweisen. Die Fracht war für den Hafen Antwerpen (Belgien) bestimmt; auch nach Rouen (Frankreich) gelangte die neue Knolle. Dieser Umstand belegt, daß Erdäpfel auf den Kanarischen Inseln schon einige Zeit angebaut wurden. Ob die Knollen allerdings mit Absicht auf die Kanaren gebracht worden waren oder zufällig von einem Schiff stammten (die Seeleute aßen die Erdäpfel, weil sie vor Skorbut schützten), ist nicht mehr nachweisbar. Es dürfte eher ein Zufall gewesen sein, der die Erdäpfel nach Europa brachte: Zwischen den neuen Kolonien und dem Mutterland herrschte reger Schiffsverkehr. Schon 1587 stellte der englische Weltumsegler und Entdecker Thomas Cavendish (1555-1592) fest, daß die Erdäpfel das Hauptnahrungsmittel der spanischen Seeleute geworden waren. Überdies hatten die spanischen Behörden in der Kolonie der einheimischen Bevölkerung eine Steuer in Form von Erdäpfellieferungen auferlegt.

In den Annalen des *Hospital de la Sangre* in Sevilla wurden die Erdäpfel 1573 als Nahrung der Patienten angeführt – allerdings dürfte ihr Anbau nur lokalen Charakter gehabt haben. Ab 1576 nahmen die Einkäufe von Erdäpfeln stetig zu. Die Tatsache, daß diese Käufe meist in den Wintermonaten (vor allem Dezember und Jänner, gelegentlich November und Februar) erfolgten, weist auf den Ursprung des Saatguts in

den Anden hin – die Erdäpfel wurden spät reif und waren noch nicht ganz akklimatisiert.

Den lokalen Charakter des Erdäpfelbaus belegt auch der Bericht des Botanikers Carolus Clusius (Charles de l'Écluse 1526-1609), der Spanien um 1564 besuchte, um seltene Pflanzen zu beschreiben. In seinem Werk, das 1576 erschien, erwähnte er die Erdäpfel nicht. Dennoch ist anzunehmen, daß die neue Pflanze um 1569/70 nach Spanien kam. Die Spanier schreiben diese historische Tat dem Abenteurer Gonzalo Jiménez de Quesada (1505-1579) zu, was jedoch in Anbetracht der bereits erwähnten unklaren Umstände der Ankunft der Erdäpfel in Europa ausgesprochen fragwürdig ist. Jedenfalls waren die Erdäpfel um 1580 in Europa recht gut bekannt, zwar nicht als Nahrungsmittel, aber als Kuriosität in den botanischen Gärten.

Vielleicht verhielten sich die Spanier den Erdäpfeln gegenüber deshalb spröde, weil im Land ein starres adeliges Wirtschaftssystem herrschte, in dem Monokulturen (Wein, Oliven, Getreide) sowie Viehzucht und Wollwirtschaft dominierten. Auch war das Klima in Spanien für die Erdäpfel nicht förderlich – sie wuchsen nur in bestimmten Gebieten (Galicien, Asturien, Altkastilien, bei Barcelona und an den Südhängen der Sierra Nevada). 1567 verschickte Juan de la Molina Erdäpfel an seinen Bruder in Antwerpen, während der botanisch bewanderte Arzt Matthiolus (Pietro Andrea Mattioli, 1507-1577) Erdäpfel in Spanien nicht erwähnte. Erst um 1601 wurde die Existenz von Erdäpfeln in Spanien wieder dokumentiert. Daher sprechen manche Forscher davon, daß die Spanier das Wissen um die Erdäpfel, die so einfach zuzubereiten waren, einer Zensur unterworfen hätten und es wie eine Art Staatsgeheimnis hüteten, um dieses Nahrungsmittel für eventuelle Kriegspläne zu nutzen.

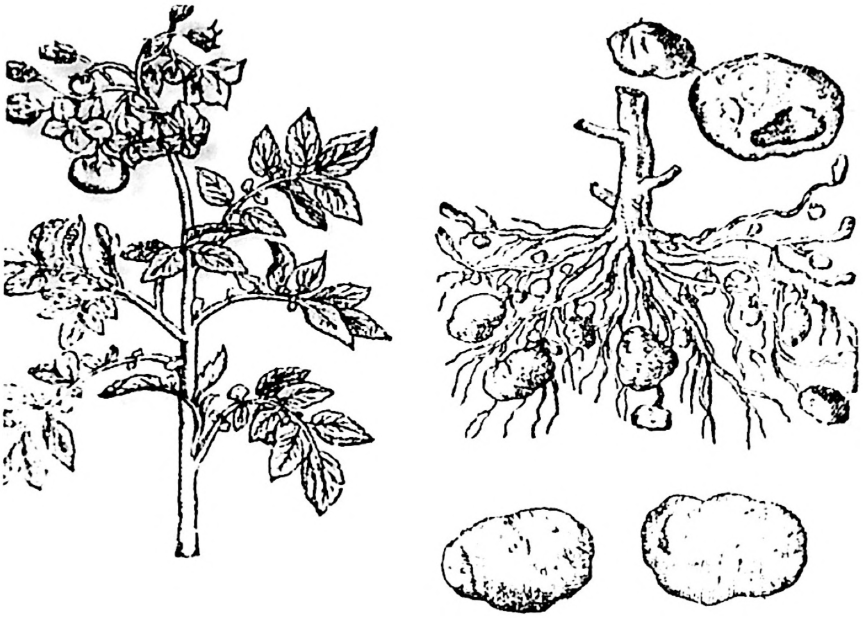
In Portugal wurden zwischen 1450 und 1500 weitreichende Maßnahmen für die Landwirtschaft gesetzt. Riesige Gebiete wurden urbar gemacht und die adeligen Partikularinteressen zurückgedrängt. Doch hier wurde Mais zur dominierenden Feldfrucht. Erdäpfel pflanzten die Portugiesen nur in den Notzeiten des 18. Jahrhunderts – die Knolle galt wegen ihrer giftigen oberirdischen Teile gesundheitlich als nicht unbedenklich.

Nach ihrer Ankunft in Europa waren die Erdäpfel in der Gelehrtenwelt noch etwas sehr Sonderbares. Dennoch wurden sie, sobald sie einigermaßen bekannt waren, in diversen Kräuter- und Gartenbüchern er-

wähnt bzw. wurden Versuche gemacht, sie wissenschaftlich zu beschreiben. Die erste Erwähnung erfolgte durch Tabernaemontanus (Jacob Theodor) in seinem Kräuterbuch (1588). John Gerard folgte 1596 in seinem *Catalogue*. In der ersten Auflage seines *Herball* (1597), das den Erdäpfeln irrtümlich Virginia als Heimatland zuwies, widmete ihnen Gerard ein eigenes Kapitel. Im Jahr 1600 schrieb der französische Landwirtschaftsexperte *Olivier de Serres* (1539-1619) über die neue Knolle. Er pflanzte sie auf seinem Gut im Languedoc und publizierte seine Erfahrungen: »Diese Pflanze, *cartoufle* genannt, trägt Früchte des gleichen Namens ähnlich den Trüffeln und wird von manchen so bezeichnet. Sie kam vor kurzer Zeit aus der Schweiz in die Dauphiné. Die Pflanze ist einjährig, so daß man sie jedes Jahr neu anbauen muß.«

Eine weitere prominente Erwähnung erfuhren die Erdäpfel durch Clusius. Jules Charles de l'Écluse stammte aus Arras und studierte in Montpellier Botanik. In seiner *Historia* (1601) beschrieb der weitgereiste Gelehrte die Erdäpfel: »Die Wurzel dieser neuen Pflanze, die erst wenige Jahre in Europa bekannt ist, ist eßbar; meiner Meinung nach war sie den alten Völkern [Europas] unbekannt [...] Die erste Erwähnung dieser Pflanze mir gegenüber machte Philippe de Sivry [...], der mir zwei Knollen mit Früchten nach Wien in Österreich Anfang 1588 schickte. Er schrieb, er hätte sie von einem Freund des päpstlichen Gesandten in Belgien unter dem Namen ›tartouffli‹ erhalten [...] Die Italiener wissen nicht, woher sie diese zum ersten Mal bekamen, aber es ist sicher, daß sie entweder aus Spanien oder Amerika stammen.« Es hat sich auch die Empfangsbestätigung von Clusius erhalten: »Taratoufli à Phillip de Sivry / acceptum Vienna 26 Januarii 1588 / Papas Peruänum. Petri Ciecae [= Pedro de Cieza].« Die von Sivry erwähnten Erdäpfel stammten, wie man heute weiß, aus Spanien. Ein Jahr später schickte Sivry Clusius ein weiteres Geschenk – eine kolorierte Zeichnung, die die Erdäpfelpflanze darstellte. In die Niederlande kamen die Erdäpfel vermutlich über Belgien; möglicherweise brachten sie englische Mönche. Auch die Flucht von Flamen vor der spanischen Inquisition könnte dazu geführt haben, daß die Erdäpfel in die Niederlande kamen.

Trotz ihres Wissens um die ursprüngliche Herkunft der Erdäpfel versuchten sowohl Clusius als auch Gaspard Bauhin die Knolle in den Werken der antiken Schriftsteller zu finden – natürlich erfolglos. Aber Ende des 16. und Anfang des 17. Jahrhunderts war mittelalterliches Gedan-



Oben: Holzschnitt aus Clusius' Rariorum plantarum Historia *(1601)*
Unten links: Holzschnitt der Erdäpfel aus Theatrum botanicum *(1640) von John Parkinson*
Unten rechts: Erdapfelpflanze aus Historia plantarum universalis *(1651) von Jean Bauhin*

kengut in der Forschung noch so verankert, daß man um die Schriften von Theophrastus, Dioscorides etc. nicht herumkam.

Wichtiger ist jedoch, was Gaspard Bauhin an historischen Informationen zu den Erdäpfeln gibt: »Petrus Cieza in seiner Chronik und Gomara in seiner Allgemeinen Geschichte Indiens schreiben, daß sie [die Knollen] in der Nähe von Quito *papas* genannt werden. Benzoni nannte die Pflanze *papa*, und Joseph Acosta in der Geschichte Indiens *papas*; daher wird sie papa Indorum oder Hispaniorum genannt, von den Italienern *tartoffoli*, ein Name, den sie auch den Knollen geben; und die Deutschen bezeichnen sie als *Grübblingsbaum*, d.h. der Baum der Trüffel.«

Der Schweizer Gaspard Bauhin (1560-1624) publizierte 1596 sein Buch *Phytopinax*, in dem er die Erdäpfel zum ersten Mal als *Solanum tuberosum* bezeichnete. Dieser botanische Name ist heute noch in Gebrauch. Durch die Bemühungen Bauhins dürften die Erdäpfel um 1600 Frankreich erreicht haben; 1613 nahmen die Briten die Knolle auf die Bermudas mit, von wo sie 1621 nach Virginia gelangte. Nach Irland kamen die Erdäpfel um 1625 und erreichten Mitte des 18. Jahrhunderts Schottland, Norwegen, Schweden und Dänemark. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurden Erdäpfel in beinahe allen osteuropäischen Staaten angepflanzt.

Im Jahr 1602 gab es wieder eine kurze deutschsprachige Nachricht über die Erdäpfel im *Kräuterbuch* von Johann Coler. Gaspard Bauhins Bruder Jean (1541-1612) verfaßte ein umfassendes botanisches Werk unter dem Titel *Die Geschichte der Pflanzen*, das allerdings erst 1651 erschien. Darin wies er bereits auf das leichte Abknicken der Blüten hin, eine Eigenschaft, die auch der heutigen Erdäpfelpflanze eigen ist. Diese Erwähnung könnte andeuten, daß zu jener Zeit eine Auswahl besserer Pflanzen bzw. besseren Saatguts in Europa bereits im Gange war. Nach einer längeren botanischen Abhandlung und Beschreibung der Pflanze widmete sich Bauhin ihrer Abstammung: »Bengo berichtet, daß es bei den Peruanern eine Art Wurzel gibt, die sie *pape* nennen – es ist eine Art Trüffel mit wenig Geschmack. Thomas Heinreiotus [Harris] erklärt die *openauk* für in Virginia heimisch, sie sind rund, hängen zusammen wie Knöpfe [auf einer Schnur]; wenn man sie kocht, sind sie genießbar. Aber Peter Cieza erzählt über die Wurzeln, *papas* genannt, daß sie, wenn sie gekocht werden, ein zartes Fleisch haben wie gekochte Maroni; wenn sie in der Sonne getrocknet werden, nennt man sie *chuño*.«

Gegen Ende des 17. Jahrhunderts fanden die Erdäpfel immer häufiger Erwähnung in der einschlägigen Literatur, jedoch nicht in Koch- und Haushaltungsbüchern. Zu den bedeutendsten Autoren bzw. Werken zählten Wolf Helmhard (*Adeliges Land- und Feldleben,* 1682), Johann Joachim Becher (*Närrische Welt und weise Narrheit,* 1688), das 1685 erschienene *Österreich über alles, wenn es nur will,* weiters *Wohlbestellter Gartenbau* (1705) und Johann Georg Volckamer (*Flora Norimbergeris,* 1718).

William Salmon (geb. 1644) veröffentlichte sein *Herbal* 1710. Neben vielen Irrtümern, in denen er Gerard folgte, unterschied er drei verschiedene Erdäpfelsorten: der Spanische Erdapfel oder *battata* (Süßkartoffel), der Virginische oder *pappas vel battata Virginiana* und die Englische oder Irische *battata Anglicana* oder *Hiberniana.* Seine Irrtümer und Beschreibungen sind nicht besonders interessant; bedeutender sind die Würzvorschläge, die er für Erdäpfel gibt. Er hält die Erdäpfel aus Virginia prinzipiell für geschmacklos. Doch »gekocht, gebraten oder gebacken und mit Butter, Salz, Essig oder Zucker« gegessen, würden sie eine ausgezeichnete Mahlzeit abgeben.

Ein deutscher Kollege Salmons befand um 1760 für die Niederlausitz und das Erzgebirge: »Nachdem an manchen sandigen dürren und unfruchtbaren Orten und Strichen [...] zumahl bey dürren Jahren, eine sehr grosse Getreide-Noth entstehet, so wäre zu versuchen, ob es nicht thunlich wäre, an denselbigen Orten Patatas oder Erd-Aepffel zu pflanzen, dergleichen in America angetroffen werden, damit die Leute sich mit denselben an statt des Brodtes des Hungers erwehren könnten [...] Sie sind aus Spanien erstlich nach Irrland gekommen, woselbst die Einwohner am nordlichen Theile meist davon starck, gesund und vergnügt, fast ohne alle andere Speise, ausser Milch, leben [...] Sie dienen an statt des Brodts, wiewohl sie gar wenig flatulent sind, und können entweder in Wasser oder Milch, am besten mit fetter Fleisch-Brühe gekocht werden [...] Man kann sie fast nicht ausrotten [...] Da auch so viel tausend Menschen in Spanien, Irr-Engel- und Holland von denen so genannten Tartuffeln leben, die auch bey uns bekannt sind, und in unsern Gärten gezeuget werden, so stünde dahin, ob nicht eine solche Cultur in unserem Vaterlande zu einiger Nachahmung, und bedürfftigen Leuten zu einer Speise zu recommendiren wäre.«

Dies waren die Erkenntnisse einiger weniger. Breitenwirkung hatten die Erdäpfel noch lange nicht. Immer wieder gab es mehr oder weniger

berufene Personen, die den Genuß von Erdäpfeln als schädlich anprangerten, was nicht in jedem Fall unberechtigt war. Denn häufig bereiteten sich die Leute Kraut und Samen der Erdäpfel als Speise zu – welche bei Nachtschattengewächsen tatsächlich giftig sind. In Europa kannte man damals den Schwarzen Nachtschatten, die Tollkirsche, die Alraune und den Bittersüß. Die toxische Wirkung dieser Pflanzen war bekannt, auch ihre Anwendung im medizinischen Bereich. Als die giftige Schwester der Nachtschattengewächse, der Erdapfel, nach Europa kam, ist es kaum verwunderlich, daß sie nur recht zögernd angenommen wurde und oft auf offene Ablehnung stieß. Dazu kamen die Argumente der Kirche, die meinte, eine Pflanze, die Hauptnahrung von Heiden wäre, sei für Christen ungeeignet. Überdies wurden unterirdisch wachsende Pflanzen als Werke des Teufels angesehen. Erdäpfel wurden auch als »Teufelsäpfel« apostrophiert, die dem Ackerboden die Kraft und Fruchtbarkeit entziehen würden.

Darüber hinaus wurden ihr Nährwert und ihre Bekömmlichkeit angezweifelt. Man erachtete sie als völlig unzureichend für schwer arbeitende Menschen. Die Medizin steckte überdies noch in den Kinderschuhen der »guten« und »bösen Körpersäfte«, so daß sich bei den Erdäpfeln natürlich die Frage ihrer Schädlichkeit für den menschlichen Körper stellte. Noch hielten zeitgenössische Wissenschafter Getreide und Hülsenfrüchte den Erdäpfeln für turmhoch überlegen:

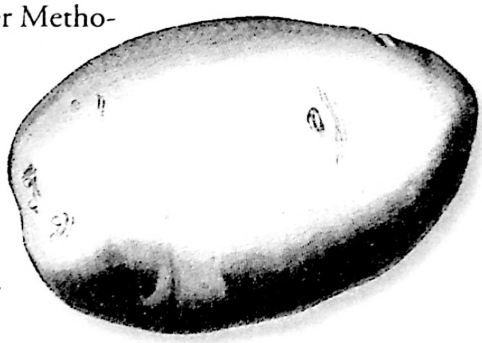
»Unter den vegetabilischen Speisen muß den Ertüffeln nur ein ganz niedriger Rang eingeräumet werden

Wie das Alterthum dem braunen Kohle einen allzu hohen Platz unter den Speisen aus dem Pflanzenreiche angewiesen, so hat unser Zeitalter das Nämliche in Ansehung der Ertüffeln gethan. Denn sie haben nicht blos auf dem Tische des gemeinen Mannes den andern Vegetabilien den Rang abgenommen, sondern sie sind auch auf dem Tische des Mittelmannes zu hoch hinaufgesetzet worden [...] Man erwäge die ungleich größere Menge von Ertüffeln, die erfordert wird, um eine Gesindemahlzeit davon zu bereiten. Und wenn dies geschieht, wie lange halten die blos und allein aus Ertüffeln bestandenen Mahlzeiten in Vergleichung mit andern Mehlspeisen oder Speisen von Hülsenfrüchten gegen? [...] Doch ist bey den Ertüffeln noch ferner die Frage, ob man selbige als gut- oder bössaftig ansehen könne? Es ist bekannt, daß die Schweine das Wasser von den gekochten Ertüffeln, wenn man sie damit mästet, nicht lange mit den Ertüffeln begehren. Die ersten Tage fressen

sie die Ertüffeln mit dem Wasser, darinn sie gekocht worden. Hierauf verlassen sie völlig solches Futter, weshalb das Wasser, damit sie gekocht worden, ab- und weggegossen werden muß. Hieraus muß offenbar seyn, daß der Saft der Ertüffeln dem Magen schädlich sey, weil er den sonst gierigsten Thieren Ekel machen kann.«

Brod aus Roggenmehl und Kartoffeln zu backen (1846)

Es werden nämlich die rohen Kartoffeln geschält und gerieben, Mittags mit kaltem Wasser übergossen und bleiben so bis Abends zur Entsäuerung stehen. Um jene Zeit wird dieses inmittelst braungewordene Wasser abgegossen und die bleibende Kartoffelmasse durch Ausdrückung von dem noch in ihr befindlichen Wasser gereiniget. Dann wird dieselbe mit kochendem Wasser zu einem sehr dünnen Brei gerührt. Ist dieser bis zur Lauwärme abgekühlt, so läßt man den Sauertaig in diesem ganz flüssigen Kartoffelbrei oder Suppe zergehen und arbeitet nun mehr so viel Roggenmehl hinein, als zur gehörigen Consistenz des Taiges nöthig ist. Die Nacht hindurch läßt man diesen Taig gähren und knetet solchen am andern Morgen aus. Nach dieser Methode gewinnt man ein sehr gutes Brod, in welchem man von den Kartoffeln gar nichts mehr schmeckt, und wobei das Ersparniß sehr bedeutend ist, weil man durch einen Schäffel Kartoffeln einen halben Schäffel Korn ersetzt, was bei den gegenwärtigen hohen Preisen des letztern gewiß sehr sehr beachtungswerth ist.



Irish breakfast (um 1800)

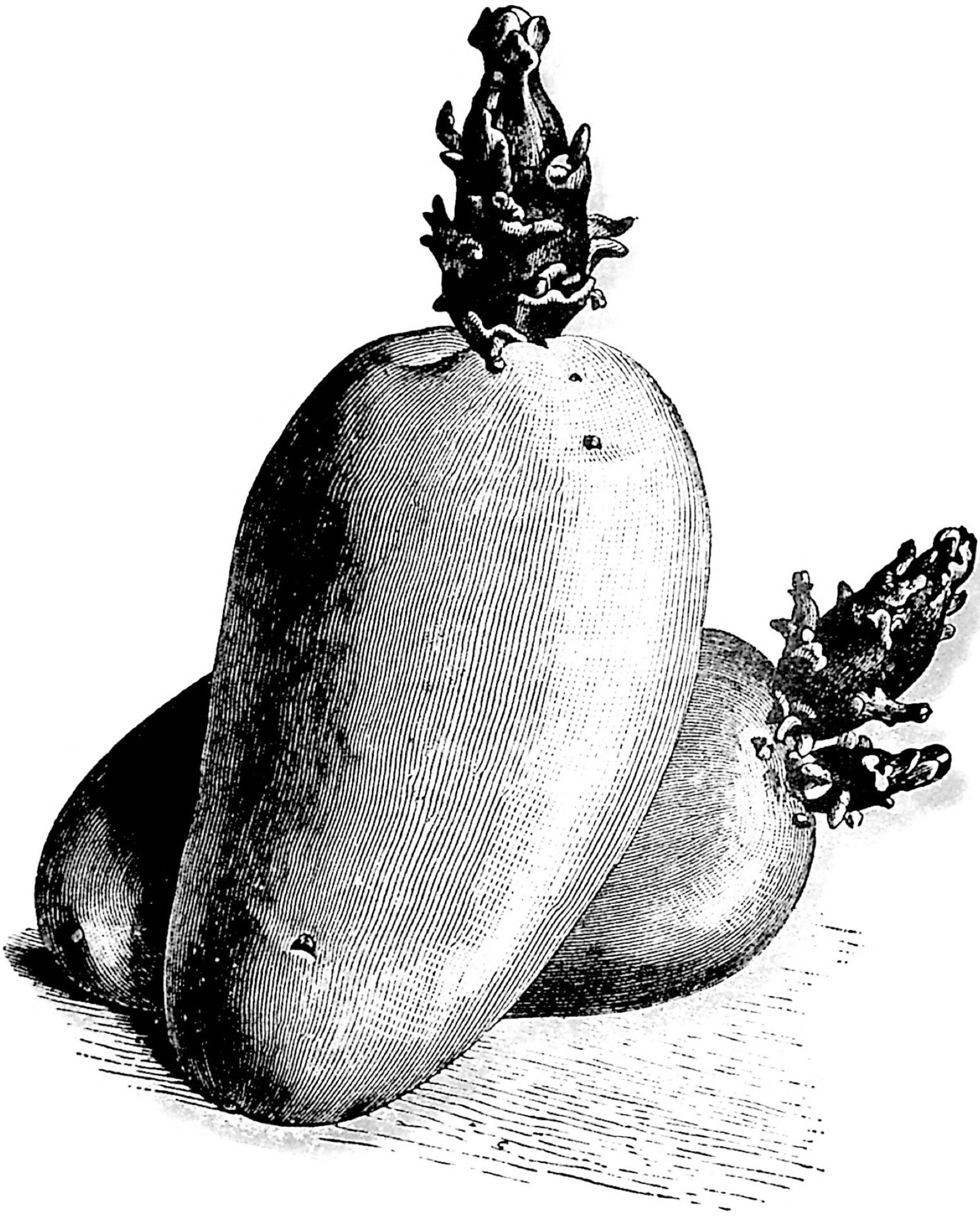
2 Eßlöffel Butter, 1 kleine feingeschnittene Zwiebel, 6 große geschälte, gewürfelte Erdäpfel, Fett (Öl, Schmalz), Salz, Pfeffer

Die Zwiebel in Butter weich dünsten. Das Fett erhitzen und die Erdäpfelwürfel braun braten. Ablaufen lassen, mit der Zwiebel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Potato soup (Schottland um 1850)

1 feingeschnittene Zwiebel (oder Lauch), 3 feingeschnittene Stangen Sellerie, 3 geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 1/8 l Milch, 50 g Butter, 2 Eßlöffel Butter, Salz, Pfeffer, Suppe, frischer Petersil (auch Schnittlauch, Dille), Lorbeerblatt

Die Zwiebel in der Butter weich dünsten, die übrigen Gemüse dazugeben. Zugedeckt 10 Minuten dünsten. Mit Suppe aufgießen, würzen. Ein Lorbeerblatt dazugeben und weich kochen. Lorbeerblatt herausnehmen, Butter und Milch beifügen und nochmals erhitzen (nicht kochen!). Auf Suppenteller geben und mit den Kräutern bestreuen.



Erdäpfel-Klöß (Deutschland 1784)

Darzu gehören 2 Personen, die Erdäpfel werden gesotten, wann sie gesotten, muß eine Person solchen die Haut abziehen, die andere Person solche gleich warm zerrühren, unter das Zerrührte thut man gewöhnlich würflicht geschnittenen und in Schmalz gerösteten Weck [gewürfeltes Brot], wie auch in Schmalz geröstete Zwiebel, alles untereinander gerührt, Klöß daraus formirt, und solche in eine Bratpfanne worinn viel Schmalz ist, und so backen lassen, sie sind gut.

Erdäpfel-Schmarren oder Stopfer (Bayern 1784)

Man schälet ohngefehr zwey Mass Erdäpfel roh, schneidet sie Scheiben weiß, solche einen Wall im Wasser aufthun lassen, dann nimmt man einen Schoppen Raum und ein halb Mass Milch, läßt den Raum und Milch miteinander aufkochen, dann die Erdbiren hinein gethan, und langsam auf Kohlen zu einem dicken Brey kochen lassen, nach dem thut man ein halb Mass Gries wann der Brey völlig fertig, allzuwarm hinein rühren, lässet es eine halbe Stunde stehen, rührt es fleissig dabey um, dann thut man ein wenig gestossenen Zucker und Zimmet hinein, wie auch ein wenig Salz, hernach schlägt man 8. bis 10. ganze Eyer hinein, rührts recht untereinander, ein Vierting Schmalz in eine Bratpfanne gethan, heiß werden lassen und den Schmarren hinein gethan, im Backofen wohl backen lassen, wann er halb gebacken und eine Kruste hat, so schneidet man ihn Stückerweiß, wendet ihn Stückerweiß um, stellt ihn wieder in Backofen daß er eine recht Kruste bekommt, so ist er fertig.

Artoffelsoß (Wien 1787)

Koche die Artoffel, und putze sie rein ab, dann thue dieselben nebst etlichen Lemonienschällchen in eine Rindsuppe, und laß zusammen mit etwas Muskatblüh kochen; endlich spritle die Soß mit ein paar Eyerdöttern ab.

Erdäpfel-Nudeln (Österreich 1823)

Man nimmt ein Stück Schmalz in eine Casserolle, treibt es gut ab, hernach siedet man die Erdäpfel, schälet sie und reibet sie auf dem Reibeisen, und gibt sodann die Erdäpfel in das Schmalz hinein, und treibt es gut ab, schlägt 4 Eyer, und rührt noch eine Weile, hernach macht man Nudeln aus dem Teige, und bäckt es aus dem Schmalz.

Erdäpfel (Wien 1799)

Die Erdäpfel werden gewaschen, in gesalzenem Wasser gesotten, reinlich geschält, und in Scheiben geschnitten. Dann laß einen Butter in einer Rein heiß werden, röste geschnittenen Zwiebel darein, gieb alsdann die Erdäpfel hinein, saltze, pfeffere und dünste sie, bis daß sie gelb werden, staube etwas Mehl daran, und rühre sie um, gieß noch eine gute Rindsuppe dazu, und laß sie damit kochen. Oder: Putze und wasche die Erdäpfel sauber, siede sie in gesalzenem Wasser, schäle sie, und gieb es in eine Schüssel auf die Tafel, in einer Soßschalle aber gieb frischen heiß zerlassnen Butter oder Senft dazu.

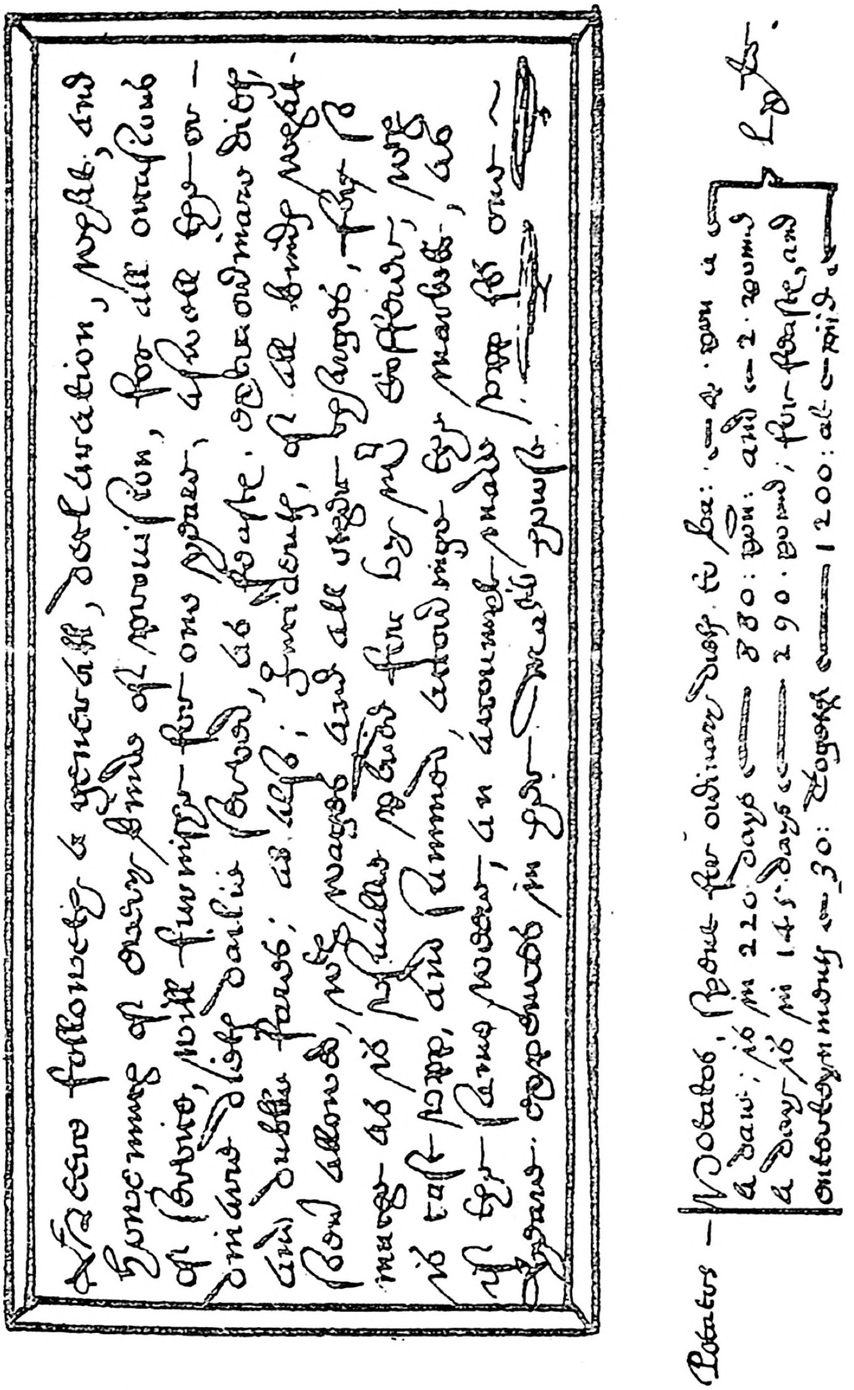
Erdäpfeln in der Milch (Budapest 1835)

Man kocht zehn bis zwölf Erdäpfel, schällt und schneidet sie in dicke Scheiben, läßt indessen eine Halbe gute Milch siedend werden, giebt die Erdäpfel hinein, und läßt sie so lange sieden, bis sich die Milch eingekocht hat, doch dürfen sie keinem Koch ähnlich sehen; oben gibt man einige Stücke Butter, und gießt eine kleine Koffeeschale gutes Obers darauf, bäckt sie schnell, daß sie schön braun werden, und macht am Rande der Schüssel einen Reif von eingerührten Eyern; gibt sie dann mit der nämlichen Schüssel zur Tafel; selbe dürfen zwar nicht suppig, doch auch nicht zu trocken seyn.

Potage Parmentier (Frankreich um 1900)

500 g geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 500 g feingeschnittener Porree, Wasser, Salz, 6 Eßlöffel Obers, feingehackter Petersil oder Schnittlauchröllchen

Wasser, Salz und Gemüse weich kochen. Pürieren, mit Obers und/ oder Butter verfeinern, mit den Kräutern bestreuen.



Einleitung zum Haushaltungsbuch von Queen Anne (1613) und Erwähnung von potatos *aus:* The History and Social Influence of the Potato *von Redcliffe N. Salaman*

Von der Fürstentafel zur Massenspeise

Die Mahlzeit des armen Mannes besteht aus einer kleinen und einer großen Kartoffel. (Irisches Sprichwort)

Noch rund 200 Jahre nach seiner Ankunft in Europa hatte der Erdapfel kaum an Terrain gewonnen. Neben seiner Rolle als kostbares Kuriosum in Ziergärten hatten die Knollen gelegentlich die Ehre, als seltsames und teures Gericht fürstliche Tafeln zu zieren. Die Lieferung einer Kiste mit Erdäpfeln, die als besonders groß und schön beschrieben wurden, an König Philipp II. (1527-1598) von Spanien hielten die Chronisten ausdrücklich fest. Der König mußte auch Informationen über den Gebrauch der Knollen erhalten haben, denn er sandte einige als Stärkungsmittel an Papst Pius V. (1504-1572), der darüber recht erbaut schien. Da die frühen Erdäpfelstauden in Europa reichlich blühten, meinte Olaf Rudbeck (1630-1702) in seinem *Catalogus plantarum* (1658), daß die Pflanze für Blumenbeete genauso passend wäre wie für die Tafel. Um die Erdäpfel in Frankreich bekannter zu machen, ließ sich König Ludwig XVI. von Antoine Parmentier ein Blütenbouquet schenken, seine Gemahlin Marie Antoinette trug rote, weiße, violette und blaue Erdäpfelblüten in ihrem Haar.

William Harrison schrieb 1577, daß die neue Knolle auf zahlreichen Festtafeln in London zu finden war. Drei Jahre später wurde erstmals Erdäpfelbranntwein erwähnt. 1588 befanden sich Erdäpfel im Ziergarten von Kaiser Rudolf II. (1552-1612), einige Jahrzehnte später kosteten die Erdäpfel für die Tafel von Queen Anne (1665-1714) zwei Shilling und Sixpence das Pfund. Auch Landgraf Wilhelm IV. (1532-1592) von Hessen-Kassel probierte die ungewöhnliche Frucht und attestierte ihr, gar »anmuthig zu schmecken«. Überdies erwähnte er in seinem Briefwechsel mit Familienmitgliedern, daß er die ersten Exemplare direkt von seinen Mittelsmännern aus Italien erhalten habe. 1591 wurden Erdäpfel am Dresdner Hof serviert, in Bamberg sind sie ebenfalls nachweisbar, und in Nürnberg wurden sie in einem medizinischen

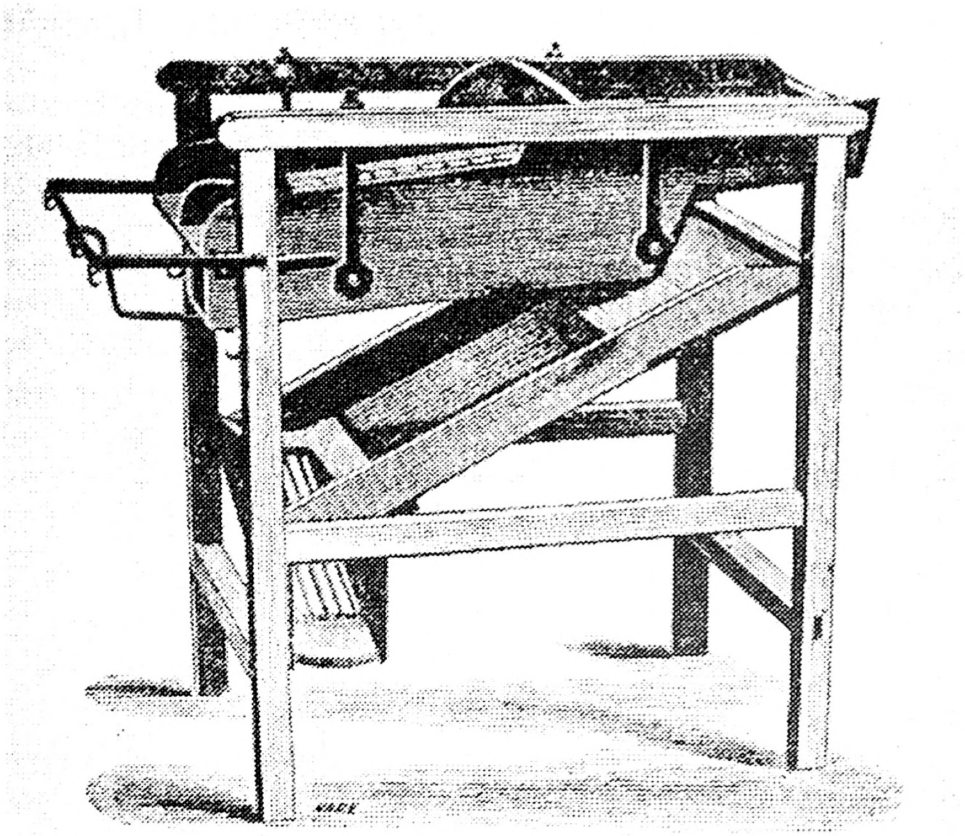
Garten angepflanzt. Im Jahr 1616 zierten die Erdäpfel die königliche Tafel in Frankreich.

Anfang des 17. Jahrhunderts sandte der vorerwähnte Landgraf Wilhelm IV. von Hessen-Kassel einen Sack Erdäpfel an den Kurfürsten Christian von Sachsen (1553-1611). Er legte diesem eine wichtige Empfehlung bei: Die neue Knolle sei hervorragend zur Beförderung der »ehelichen wercke«. Im Begleitschreiben gab Wilhelm auch ein paar Kochanweisungen: »Wir überschicken E.L. [= Euer Liebden] unter anderm einn gewechße, so wir vor wenigen Jahren auß Italia bekommen, undt Taratouphli genanntt wird. Daßelbige wechßt in der erdenn undt hat schene blumen gutts geruchs und undenn an der wurtzeln hat es vielle tubera hencken. Dießelbige wenn sie gekocht werdenn, seindt sie gar anmuthig zu eßen. Man muss sie aber erstlich in Waßer uffsieden laßenn, so gehen die obersten Schalenn ab. Darnach thutt man die bruhe davonn und sendt [siedet] sie in Butter vollends gar.«

Wilhelm war überhaupt sehr an Botanik interessiert und trug durch seine ausgedehnten Kontakte und seine Tätigkeit im Pflanzenaustausch sehr viel zur Verbreitung der Erdäpfel in Europa bei. Gewächse tauschte er mit der Gemahlin seines Bruders Ludwig (1566), mit der Gemahlin des Herzogs von Braunschweig-Lüneburg (1588), mit seinem Bruder Ludwig, dem Landgrafen von Hessen, mit dem Erzbischof von Magdeburg (1588), mit dem Grafen zu Mömpelgard (1582/83), mit dem Landgrafen zu Leuchtenberg (1590) und mit dem Grafen von Neuaar (1569) aus.

Da er um die Pflanzenleidenschaft seines Bruders Wilhelm wußte, wünschte sich Georg Landgraf von Hessen-Darmstadt (1547-1596) im Februar 1591 diese »wunderliche Art Nüsse, welche Erdnüsse genannt werden« für seinen Garten. Auf seinen Wunsch antwortete Wilhelm: »Was die begerte Erdnuß anbelangt, haben wir derßelben Iezo in Unßerm garten nicht, es wachßen aber deroselben den Sommer über gahr viell um Gudensbergk hero im Felde, alßdann mann sie woll bekommen kann. Wir schicken aber E.L. hierneben eine Schachtelln voll einer anderenn Art gewächße oder Erdtnuß, so man Taratopholi nennet, tragenn feinne Rotte blume und seindt auch gar gutter Art.« – Man sieht, wie wenig sattelfest man zu jener Zeit mit den Bezeichnungen war.

Sobald man aber die große Fruchtbarkeit der Erdäpfel erkannte und sie billig wurden, wandten sich die Adeligen davon ab. Erdäpfel wurden als Viehfutter angesehen. Selbst die Bauern lehnten ihren Genuß ab; sie



Erdäpfelsortiergerät

zogen Brot und andere Getreideprodukte als Nahrungsmittel vor. Paradox in der Akzeptanz der Erdäpfel ist und bleibt, daß hier die gewöhnlichen Innovationsprozesse nicht abliefen. Als Fürsten- und Adelsspeise hätte die Knolle eigentlich die Neugier der wohlhabenderen Schichten erwecken müssen, die gern die Sitten der Nobilität imitierten. Doch die Erdäpfel wurden Armenkost und Nahrung für den Notfall. Der Weg der Erdäpfel führte von den Töpfen der Hungernden nur langsam zur Tafel der Bürger und der wohlhabenderen Landbevölkerung.

Als Nachtschattengewächse in Verdacht, von Hexen für allerlei Tränke und Tinkturen verwendet zu werden, war die Knolle als »teuflisch« vorverurteilt. Man machte schließlich die Erdäpfel für alles Schlechte verantwortlich: Sie verursachten Kriege und Wollust, Tuberkulose und Rachitis, Syphilis und Fettleibigkeit. Überdies betrachteten Europas hungernde Bauern die Erdäpfel als brandgefährlich: Denn jede »ordentliche« Pflanze vermehrte sich durch Samen und nicht durch mißge-

bildete Knollen. Wurzelgemüsen stand man überhaupt mit sehr großer Skepsis gegenüber. Bei den Erdäpfeln konnte es sich daher nur um Teufelswerk handeln. Die doch recht zahlreichen positiven Eigenschaften, die den Erdäpfeln von einigen wenigen Wissenden zugeschrieben wurden, gingen angesichts dieser mächtigen Vorurteile unter.

In Schottland gingen die Geistlichen sogar so weit, daß sie ihren Gläubigen von der Kanzel aus aufs Strengste untersagten, Erdäpfel anzupflanzen. Da sie nicht in der Bibel erwähnt waren, konnten sie keinesfalls der Ernährung von Menschen – vor allem von Christen – dienen. Auch in England hatten es die Erdäpfel anfangs sehr schwer: Vermutlich stammt der umgangssprachliche englische Ausdruck für Erdäpfel – *spud* – von der Abkürzung für die *Society for the Prevention of an Unwholesome Diet*. Diese Aktivistengruppe schloß sich im 19. Jahrhundert (!) im Vereinigten Königreich zusammen, um zu verhindern, daß die Erdäpfel auf den Britischen Inseln Fuß faßten.

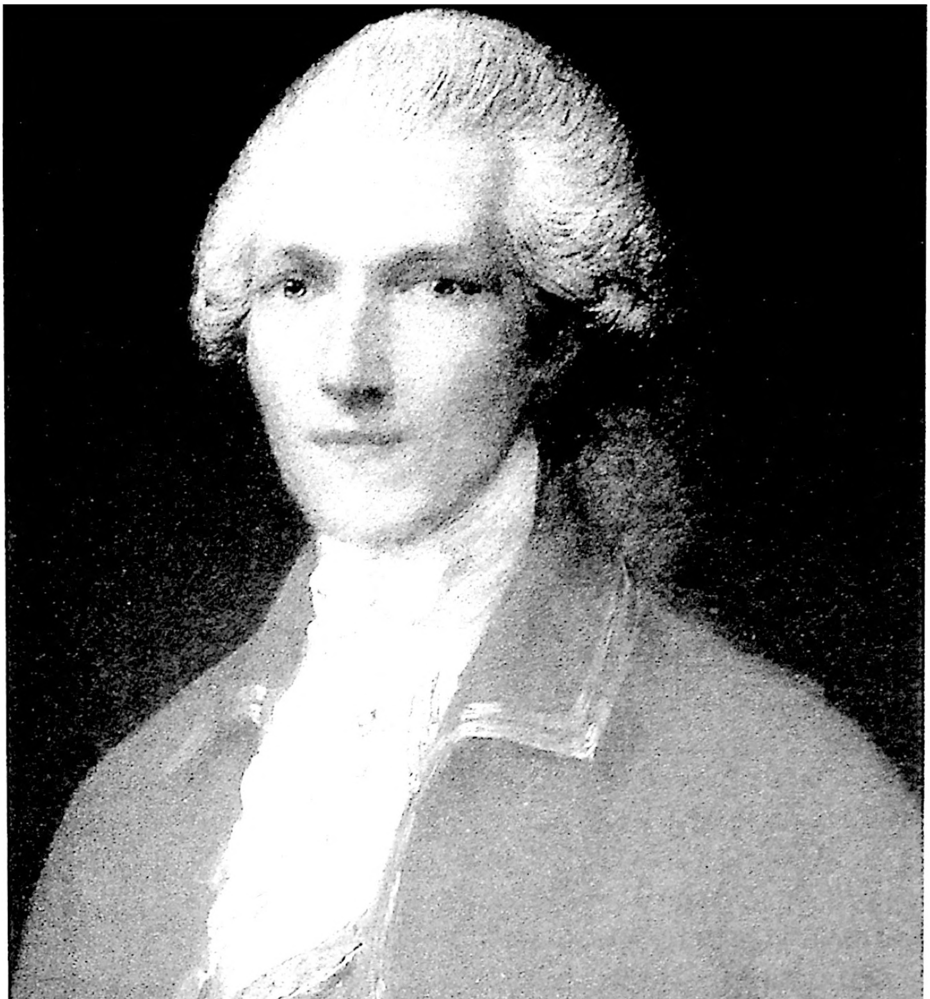
Auf dem Kontinent war der Widerstand gegen die Erdäpfel so heftig, daß Monarchen, die die Ablehnung ihrer Untertanen überwinden wollten, ihnen die Knolle förmlich in den Mund stecken mußten. In Preußen drohte Friedrich Wilhelm (1640-1688) seinen Untertanen 1651 an, ihnen Nase und Ohren abschneiden zu lassen, wenn sie sich weigerten, Erdäpfel anzupflanzen. Die Gemahlin des Kurfürsten hatte um 1660 bereits in Berlin Erdäpfel gegessen: »In den Küchen werden sie vornehmlich auf vielerlei Art zubereitet. Erstlich siedet man sie in Wasser mürbe, und wenn sie erkaltet, so zieht man ihnen die auswendige Haut ab, alsdann gießt man Wein darüber und lässt sie mit Butter, Salz, Muskatblumen und dergleichen Gewürz von neuem kochen, so sind sie bereit. Danach kann man sie mit Hühner-, Rind- oder Kalbfleischbrühe kochen und abwürzen oder sie auch an Rind- und Hammelfleisch thun. Oder man schneidet die abgekochten Tartuffeln in runde Scheiben und bratet sie in der Pfanne. Oder viertens: Man schneidet Zwiebeln und Essig und lasset es also durchbraten.«

Auch unter Friedrich dem Großen (1712-1786) war die Ablehnung noch überaus groß. Als er eine Wagenladung Erdäpfel in ein Hungergebiet transportieren ließ, wußte die Landbevölkerung nicht, was sie mit dem Segen anfangen sollte: »Was sollen diese Dinger? Sie haben weder Geruch noch Geschmack. Nicht einmal unsere Hunde fressen sie«, war die empörte Antwort an den König. Man muß allerdings dazu sagen, daß die Bauern die Erdäpfel roh zu essen versuchten, und sie dann den

Hunden vorwarfen, die diese seltsame Speise ebenfalls verschmähten. Aber Friedrich gab nicht nach, und auf sein Betreiben erlassene Gesetze zwangen die Bauern, zehn Prozent ihres Ackerlands mit Erdäpfeln zu bepflanzen.

Johann Georg Krünitz (1728-1796), der deutsche Lexikograph und Enzyklopädist, war ein weiterer Vorkämpfer der Erdäpfel. Er wurde nicht müde, sie zu empfehlen und ihre guten Eigenschaften hervorzuheben. Allerdings sah er auch eine ökonomische Gefahr, wenn das Gesinde bei jeder Mahlzeit nach Erdäpfeln verlangte. Dies wirke sich, so meinte er, wegen des Schälens der Knollen nachteilig auf die Arbeitszeit aus: »Die Kartoffeln können alle und jede Fleischart, auch Fisch vertragen. Sie haben überhaupt darin den Vorzug vor allen übrigen Kochspeisen, daß der gemeine Mann ihrer gar nicht überdrüssig wird und sie nicht nur alle Tage, sondern auch täglich mittags und abends gern ißt. Man lasse es daher lieber an andern Vorkosten fehlen, nur nicht an Kartoffeln. Sie sind gleichsam das Manna des gemeinen Mannes. Da das Gesinde aber bei dieser Art, die Kartoffeln sich bei Tisch selbst abzuschälen und zum Butterbrote zu essen, mehr Zeit gebraucht, müssen dieselben nicht des morgens oder mittags auf den Tisch kommen, weil das Gesinde, zum Nachteil der Arbeiten, zumal in kurzen Tagen, zu lange bei Tisch verweilen würde. Da aber nach der Abendmahlzeit keine Arbeit auf dem Hof mehr verrichtet wird, so kann diese Art, die Kartoffel zu essen, nur des abends stattfinden. Das Gesinde möchte zwar gern bei allen Tagesmahlzeiten nach der Suppe, Vorkost und Fleischspeise mit Kartoffeln die Mahlzeit beschließen, man muß aber nicht darein willigen, indem in kurzen Tagen eine ganze viertel Stunde bei solchen verlängerten Mahlzeiten einen gleichgültigen Verlust in der Wirtschaft verursachen kann.«

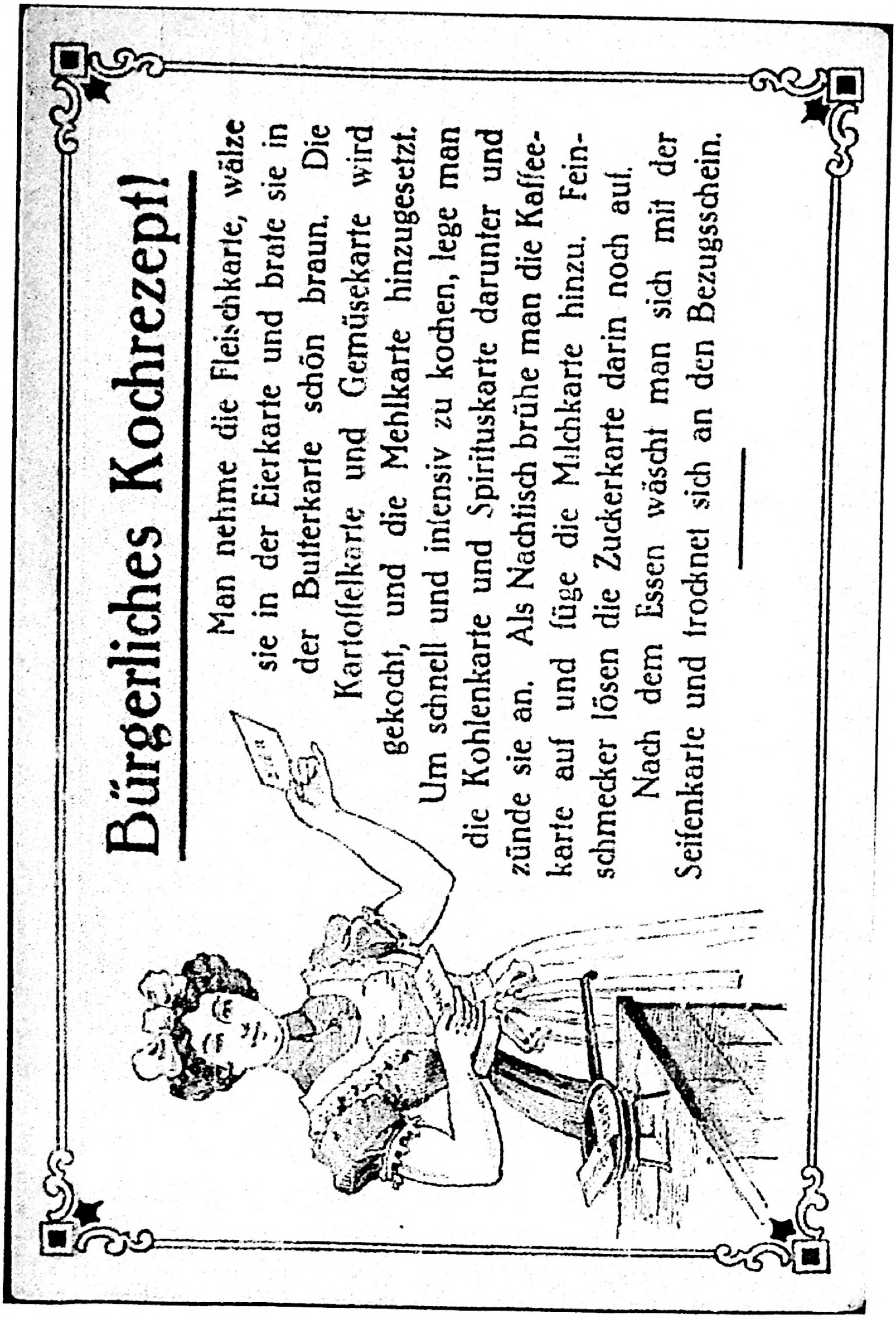
Zahlreiche Publikationen im ausgehenden 18. und beginnenden 19. Jahrhundert versuchten, den Leuten die Erdäpfel im wahrsten Sinn des Wortes *schmackhaft* zu machen. Sobald sich aber die Erdäpfel in Europa durchgesetzt hatten, veränderten sie die Gesellschaftsstrukturen nachhaltig: Die Bauern erzeugten nun viel mehr Nahrungsmittel. Die Produktion lief rascher ab, und überdies war viel weniger Land als früher nötig, um eine bestimmte Anzahl von Menschen zu ernähren. Diese Entwicklung förderte das Bevölkerungswachstum in Europa. Viele Leute aus ländlichen Gebieten wurden frei, um in Manufakturen, später in



Graf Rumford, Gemälde von Thomas Gainsborough (1783)

Fabriken, als Arbeitskräfte eingesetzt zu werden. Ohne Übertreibung kann man feststellen, daß die Erdäpfel die industrielle Revolution in dieser Form erst möglich gemacht haben.

Benjamin Thompson (1753-1814), ein Amerikaner, der aufgrund seiner Loyalität gegenüber den Briten im Unabhängigkeitskrieg flüchten mußte, kam im Jahr 1784 nach München, wo er sich um die Hun-



»Bürgerliches Kochrezept« aus dem deutschsprachigen Raum im Ersten Weltkrieg

gerleidenden kümmerte. Durch Förderung der Garnisonsgärten und Trockenlegung der Isarwiesen gewann er Land zum Erdäpfelanbau. Als erfolgreicher Truppenbetreuer wurde er 1791 vom bayrischen Kurfürsten geadelt. Als Graf Rumford entwickelte er 1795 eine nahrhafte Suppe für die Soldaten des Kurfürsten. Während der Napoleonischen Kriege erlangte die Suppe große Bedeutung – sie diente der Ernährung der in den Städten verarmten Bevölkerung. Allerdings wurde sie ursprünglich von den Leuten abgelehnt, weil Erdäpfel mitgekocht wurden. Der Graf war gezwungen, die Erdäpfel wegzulassen und sie durch Brot und Altbier zu ersetzen, gab sie mit der Zeit aber wieder heimlich dazu. Um 1804 wurde die Suppe auch in Preußisch-Schlesien zur Bekämpfung des Hungers eingeführt. Die *Schlesischen Provinzialblätter* berichteten über die Erfolge der Armenspeise in Grünberg: »Unsere Stadt erfreut sich jetzt einer wohltätigen Veranstaltung mehr. Um den Armen unserer Stadt zu Hülfe zu kommen, sind auch hier die Rumford-Kraftsuppen nach den gewöhnlichen Ingredienzien eingeführt worden und die mit dieser Suppe seit dem 27. Decbr. 1803 gemachten Proben sind so ausgefallen, daß sie das davon gepriesene Gute bestätigt haben. Der Polizeidirector Höpfner läßt die Suppe von der Hand und bis in der Folge dazu ein Fond ausgemittelt oder bis dazu durch wohlthätig Gesinnte freywillige Geschenke geleistet werden, allwöchentlich zweymal mit verschiedenen Abwechslungen auf 40 Personen zubereiten und an Arme unentgeldlich austheilen. Der Herr Major von Dobschütz, der durch Beyhülfe milder Beyträge sich schon mehrmalen rühmlichst ausgezeichnet hat, ist der erste freywillige Wohlthäter dieser Anstalt geworden. Er läßt ebenfalls diese Suppe auf seine Kosten zubereiten und sowohl an die Soldatenkinder, als auch an die städtischen Armen unentgeldlich austheilen. – Möchte doch dieses edle Beyspiele mehrere gutmüthige Menschen am hiesigen Ort auffordern, diese wohlthätige Suppenanstalt, welche die Regierungen in mehreren Ländern durch Beyhülfe milder Beyträge für die Armen im Winter eingeführt haben, auch ihrer Seits zur Milderung der nothleidenden Menschheit bestens unterstützen zu helfen. Gewiß fühlt sich jeder gute Mensch dann erst glücklich, wenn er anderer Glück vermehren helfen kann.«

Im 19. Jahrhundert konnte die »Rumford-Suppe« – trotz der früheren Vorurteile – auch in die bürgerlichen Kochbücher eindringen. Es wurde viel weniger Wasser verwendet, dafür aber mit Fleisch- oder Gemüsesuppe aufgegossen. Edlere Zutaten, über die sich Graf Rum-

ford wohl wundern würde, machten die Suppe zu einer Delikatesse, die – mit kräftigem Schwarzbrot genossen – eine volle Mahlzeit ist.

Im Jahr 1804 schrieb der Beamte Joseph Rohrer, daß sich seit der Einführung von Kukuruz und Erdäpfeln in der Habsburgermonarchie sehr viele Menschen »einzig von diesen Früchten und ihrem Mehl« ernährten. Auch der Techniker Ferdinand Artmann meldete 1859 in Prag seine Bedenken gegen das Umsichgreifen der Erdäpfel an: »Nicht, als ob ich, ein Feind der Kartoffeln, mich freuen würde, sie ihrem Untergang zueilen zu sehen, nein! ich wünsche vielmehr, daß sie auch künftighin mich und Andere laben mögen, aber nur in Begleitung von Fleisch, Milch und Brod; ich möchte sie bloß aus der Hütte des Armen, dessen alleinige Nahrung sie häufig bilden, verbannt, und durch etwas Besseres ersetzt sehen.«

Diese Hoffnung blieb jedoch noch lange Zeit unerfüllt – im übrigen Europa genauso wie in Österreich-Ungarn. Noch im Jahr 1894 war die Ernährungslage in der Hausindustrie vor allem in Böhmen äußerst prekär und dementsprechend einfach. Ein deutsch-böhmischer Verlagsarbeiter antwortete auf die Frage, welche Speisen er täglich genieße, mit ironischem Gesichtsausdruck: »Nun, in der Früh Bramburi, zu Mittag Erdäpfel und am Abend Grundbirnen.«

Die Erdäpfel behielten ihren ambivalenten Ruf: Neben dem »Armeleute-Geruch« haftet(e) ihnen auch das Stigma der Arbeitsintensität an – man muß die Knolle reinigen und für die meisten Zubereitungsarten schälen. Gekochte Erdäpfel müssen rasch weiterverarbeitet werden, Erdäpfelsalat verträgt keine lange (kalte) Lagerung, fritierte Erdäpfel und Erdäpfelschmarren oder Rösti sind frisch am besten. Bloß Gerichte wie Erdäpfelsuppen und eingebrannte Erdäpfel kann man noch ein bis zwei Tage später wärmen und essen. In adeligen und bürgerlichen Haushalten in Europa gab es lange Zeit ausreichend Personal, das man mit den aufwendigen Tätigkeiten in der Küche betrauen konnte. In den Kriegsjahren aber wurde Personal knapp; viele Frauen mußten in der Industrie die Männer ersetzen. Erdäpfel, die nicht rasch gekocht werden können, waren in dieser Situation nicht die ideale Speise. Auch heute findet sich dieses Phänomen wieder – viele Frauen sind berufstätig und greifen abends eher zu Fertiggerichten oder *convenience food* (Halbfertiggerichte), um sich langwieriges Kochen zu ersparen.

Während der beiden Weltkriege (1914/18; 1939/45), aber auch in der problematischen Zwischenkriegszeit wurden die Erdäpfel in Europa wieder lebenserhaltendes Nahrungsmittel, das überaus begehrt war.

An den »Erdäpfelkrieg« erinnert der »Kampf mit den Erdäpfeldieben«, wie die *Arbeiter-Zeitung* in Wien am 30. Oktober 1917 berichtete: »Der Wachmann Ludwig Rothbauer sah gestern in der Altmannsdorferstraße zwei Männer, die aus den Gärten Kartoffeln und Gemüse stahlen. Als der Wachmann sie für arretiert erklärte, warfen sie dem Wachmann Erde ins Gesicht und liefen davon. Der Wachmann rief ihnen zu, sie sollen stehen bleiben und wiederholte die Mahnung mehrmals, dann drohte er, von seiner Schußwaffe Gebrauch zu machen, trotzdem blieben die beiden Männer nicht stehen. Nun gab der Wachmann gegen sie einen Schuß ab und traf einen am Unterleib. Der Mann lief trotz der Verletzung weiter, wurde aber vom Wachmann eingeholt und festgenommen. Er ist der 28jährige Josef Koresch, auch der 2. Kartoffeldieb, Paul Hromatka, wurde verhaftet.«

In der prekären Ernährungssituation jener Zeit im Großteil Europas hatten Lieferprobleme bei Erdäpfeln schlimme Auswirkungen. Überdies hielten Erzeuger und Händler die Knolle gern zurück, um Höchstpreise zu erzielen, wie die *Illustrierte Kronenzeitung* am 3. März 1916 berichtete: »Zweimal kam es im Laufe des Jahres 1916 zu einem empfindlichen Kartoffelmangel, nämlich im Frühjahr und im Spätherbst. Dabei war die Not an Kartoffeln, die in Wien im Februar herrschte, keineswegs auf einen Mangel zurückzuführen, im Gegenteil – diese waren in Mengen vorhanden – es handelte sich vielmehr um Zulieferungsschwierigkeiten. Die Kartoffelhändler hatten bewußt ihre Vorräte zurückgehalten, um die mit 1. März 1916 einsetzenden Höchstpreise abzuwarten. Um der Bevölkerung einigen Ersatz für die mangelnden Kartoffeln zu bieten, verfügte der Bürgermeister, daß 30 Waggons Bohnen und 10 Waggons Kraut und Rüben dem Verkehr zugeführt würden.« Für 1917 bezeichnete der Wiener Bürgermeister den Erdäpfelmarkt als »besorgniserregend«. Dennoch blieben Mangel und Not noch weit hinter den chaotischen Zuständen im Laufe des Zweiten Weltkriegs zurück.

Heute erleben die Erdäpfel eine Renaissance, vor allem in der Gastronomie. In Wien bietet das Restaurant »Jonathan & Sieglinde« Erdäpfel- und Apfelspezialitäten an. In Lübeck hat sich ein »Kartoffel-Hotel« etabliert. Erdäpfel gibt es an jedem Kiosk für *fast food* oder *finger food.* Auch Restaurantketten in ganz Europa haben sich der unverwüstlichen Knolle gewidmet.

Rumford-Suppe (für 100 Personen, um 1800)

1 lb (Pfund) Perlgraupen, 1 lb gelbe Erbsen, 2 lb geschnittenes altes Brot, 2 lb Sauerkraut, 4 lb Speck oder Geselchtes, 5-6 lb Erdäpfel, saures Bier, 80 l Wasser

Die Zutaten grob schneiden und im Wasser weich kochen. Mit Bier säuern.

Rumfordsuppe (bürgerlich, um 1900)

150 g geschälte, getrocknete grüne Erbsen, 1,25 l klare Fleisch- oder Gemüsesuppe, 1 in Streifen geschnittener grüner Paprika, 40 g Graupen, 1 geschälter, gewürfelter Erdapfel, 50 g gekochter Schinken in dünne Streifen geschnitten, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1 Bund feingeschnittenes Suppengrün, 1 Eßlöffel Schmalz oder Butter, 1 bis 2 Eßlöffel Zitronensaft oder Essig, Salz, Pfeffer, feingehackter Petersil

Trockenerbsen mit Suppe aufkochen und langsam weich kochen. Graupen und Paprika dazugeben, weitere 10 Minuten kochen. Die Erdäpfelwürfel, Zwiebel und das Suppengrün hineingeben und weich kochen. Knoblauch und Schinken einrühren und abschmecken. Auf Suppenteller verteilen, mit Petersil bestreuen und mit Schwarzbrot servieren.

Rumfordsuppe (1915)

In einer Knochensuppe kocht man ein Stück Geselchtes oder Speck oder Schweinefleisch, das man herausnimmt, wenn es weich ist. Dann gibt man in die kochende Suppe Rollgerste, trockene Erbsen und Bohnen, die man früher in etwas Butter und Salzwasser weich gedünstet hat, eine gebratene Zwiebel, gekochte, gewürfelte Erdäpfel, länglich geschnittenes Suppengemüse und läßt ganz rasch aufkochen. Beim Anrichten legt man auf jeden Teller ein Stück von dem in der Suppe gekochten Fleisch oder Speck und gießt die heiße Suppe darüber. Euter, Herz, Gekröse, fettes Rindfleisch können statt des Schweinefleisches verwendet werden. Diese Suppe ist so nahrhaft, daß sie ein Mittagessen ersetzt.

Erbserdäpfel (1917)

1/8 kg Erbsen werden mit zwei fetten Schweinsohren weich gekocht. Dann werden die Ohren herausgenommen und nudlig geschnitten, die Erbsen passiert. Nun passiert man 1 kg geschälte, gekochte Erdäpfel, gießt sie mit der Erbsensuppe auf und fügt das Erbsenpüree hinzu. Wenn alles gut verkocht ist, gibt man die Schweinsohren hinein. Man bestreut die Speise beim Anrichten mit goldgelb gerösteten, feingeschnittenen Zwiebeln.

Erdäpfel mit Schöpsenfleisch (1938)

Man kocht junges Schöpsenfleisch, dann kleine geschälte Erdäpfel, macht eine helle Einbrenn, gießt mit der Schöpsensuppe auf und läßt es aufkochen. Man schneidet das Fleisch zierlich, legt es in ein Reindl, gibt die Erdäpfel dazu, seiht die Soß daran, gibt dazu einige Zeherl mit Salz geriebenen Knoblauch, ein bißchen Majoran, gehackter Petersil und läßt es aufkochen. Will man es schmackhafter haben, gibt man einige mit Butter abgetriebene Sardellen daran.

Der Durchbruch in Europa

[...] ein kaum harmloser unterirdischer Trieb eines gefährlichen Gewächses [...] (John Ruskin)

Der Weg der Ausbreitung der Erdäpfel in Europa ist nicht mehr genau nachvollziehbar. Im Jahr 1583 soll ein Pater aus Sevilla Erdäpfelknollen nach Genua mitgebracht haben, welche dort auch von den spanischen Karmelitern kultiviert wurden. In Italien findet sich die Knolle im 1584 erschienenen *Herbarium Nuovo Venezia* von Castore Durante (1529-1590) unter dem von den Trüffeln abgeleiteten Namen *tartufi* bzw. *tartufoli*. Ein Jahr später entdeckte ein niederländischer Bischof Erdäpfel im Kloster Vercelli im Piemont. Möglicherweise waren sie dort schon längere Zeit im Gemüsegarten kultiviert worden. Um 1590 – die Erdäpfel mußten in Italien bereits relativ ausgedehnte Verbreitung gefunden haben – brachten vermutlich Schweizer Gardisten oder deren Angehörige die Erdäpfel in die Schweiz; auch nach England dürften sie ungefähr im selben Jahr über Cartagena gekommen sein. So verbreitete sich die neue Knolle nach und nach in ganz Europa. Obwohl John Gerard in England vermutlich der erste war, der Erdäpfel kultivierte, waren sie dort schon einige Jahre so bekannt, daß im Theater von Stratford-upon-Avon während einer Aufführung ein Festmahl gezeigt wurde, bei dem man Austern und Erdäpfel reichte. Ein paar Jahre später bewarfen sich die Schauspieler in Shakespeares *Lustigen Weibern von Windsor* mit Erdäpfeln – oder waren es Süßkartoffeln? Auch beim Wunsch Falstaffs, »es möge Erdäpfel regnen«, könnte es sich um die angeblich potenzsteigernde Süßkartoffel handeln, denn Falstaff wähnte sich mit dem Problem konfrontiert, mit zwei Damen das Bett teilen zu müssen.

Als 1598 die ersten Waldenser verfolgt wurden, flüchteten die Betroffenen in die Franche-Comté und in die Vogesentäler. Sie nahmen Erdäpfel mit und konnten sich durch deren Anbau auf einem kleinen Stück Land ernähren. Dennoch blieb im 16. Jahrhundert bei den Erdäpfeln das Hauptaugenmerk auf botanischen und medizinischen Aspekten.

Auch im 17. Jahrhundert vermochte sich die Knolle – nicht zuletzt aufgrund der vorerwähnten Vorurteile – nicht durchzusetzen, obwohl

um die Jahrhundertwende der Herzog von Parma ihren großen Wert erkannte und in der Toskana Erdäpfel für die Armen anpflanzen ließ. Die rasche Verbreitung der Erdäpfel in Italien verwunderte Clusius, der sich die in Deutschland herrschende Skepsis der Pflanze gegenüber kaum erklären konnte. Das zu Beginn dieses Buches angeführte Erdäpfelrezept von Marx Rumpolt wurde 1581 verfaßt, ebenfalls zu einer Zeit, als es in Deutschland noch gar keine Erdäpfel gab. Der gebürtige Ungar Rumpolt war ein ambitionierter Koch und bereiste ganz Europa, um sich weiterzubilden. Vermutlich hatte er die Erdäpfel in Italien kennengelernt.

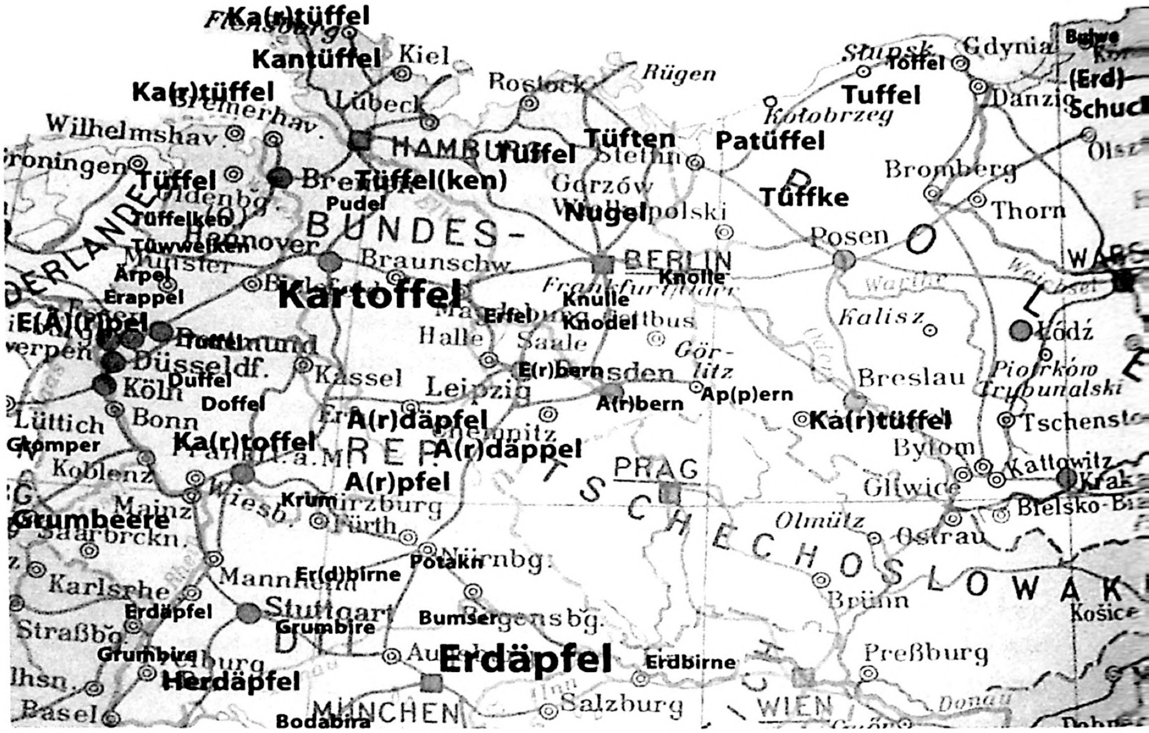
Deutschland und Österreich

Der erste feldmäßige Erdäpfelanbau auf deutschem Gebiet ist 1647 um Pilgramsreuth nachgewiesen. Ein dort ansässiger Bauer hatte während des Dreißigjährigen Krieges von einem niederländischen Soldaten Erdäpfel erhalten. Der Ertrag in jener Gegend stieg nach und nach so stark an, daß Erdäpfel sogar nach Preußen exportiert werden konnten.

Selbst Ende des 18. Jahrhunderts hatten sich die Erdäpfel – diese heute in Österreich übliche Bezeichnung war auch in vielen Teilen Deutschlands gebräuchlich, bevor sie vom Wort »Kartoffel« verdrängt wurde – noch nicht durchgesetzt. Der Aufklärer August Wilhelm Hupel schrieb 1777: »Tartüffeln, Kartoffeln [...] findet man wohl in unseren deutschen Gärten, den Bauern würden sie sehr vorteilhaft sein, aber sie wollen sich nicht damit beschäftigen, achten sie auch nicht«.

Anfang des 19. Jahrhunderts schätzte man die Erdäpfel in Deutschland bereits als »Sattmacher«, die besonders in der bäuerlichen Bevölkerung mehr und mehr an Boden gewannen: »Die Mutter stellte neben den Vater ein Körbchen mit gebackenen Kartoffeln. Der Vater faltete die Hände und betete ›Alle Augen warten auf Dich‹ [...] Er gab jedem Kind 3 und jedem Erwachsenen 5 Kartoffeln. Alle aßen die Kartoffeln ungepellt, rieben mit den Fingern die Asche und den Sand ab.« Gekocht und gebacken setzten sich nun die Erdäpfel langsam auch als Beilagen zu sogenannten »wertvollen« Speisen durch.

In Österreich tauchten die Erdäpfel nach den Pflanzversuchen von Clusius im Jahr 1588 neuerlich im Jahr 1620 im Klostergarten von Stift



Bezeichnungen für Erdäpfel im deutschen Sprachraum

Seitenstetten auf. Der Abt des Stiftes, Kaspar Plautz, erhielt von einem Botaniker der österreichischen Niederlande Erdäpfelknollen, die im Klostergarten angebaut wurden. Die Erträge mußten recht ansehnlich gewesen sein, denn es finden sich zahlreiche Hinweise zur Verwendung der Erdäpfel. Auch in der Klosterchronik ist von ihnen die Rede, wenn auch in der für das 17. Jahrhundert noch typischen Sprachverwirrung: »[...] und schließlich die Pflanze, welche die Indianer Opanavuck, die Spanier aber Papas oder indische Bacaras nennen. Diese Frucht ist süß nach Art von Mandeln, weiß und fest. Eine Menge davon hat bereits mein Hochwürdiger Herr Abt im Garten unseres Klosters. Er hat sie durch einen belgischen Gärtner aus Antwerpen erhalten. Es ist das eine Pflanze, die vom Erdboden bis zu einer Höhe von zwei Ellen und mehr emporwächst und weißrote Blüten trägt, welche nachher zu Früchten voll ganz kleiner Samen und von säuerlichem Geschmack ausreifen. Die Wurzel aber breitet sich in der Erde in vielen Verzweigungen aus. Aus dieser Wurzel sprossen viele Knollen nach Art von großen Kastanien.«

Dieses kurze Intermezzo in Seitenstetten zeigte jedoch keine weiteren Folgen. Die Erdäpfel blieben in den Blumengärten. Selbst die um-

sichtige Kaiserin Maria Theresia (1717-1780) war unentschlossen, ob der Erdäpfelanbau gefördert werden sollte oder nicht. Ihr großer preußischer Gegenspieler ließ ab den 1740er Jahren den Erdäpfelanbau forcieren, während die österreichische Monarchin noch in den sechziger Jahren des 18. Jahrhunderts schwankte. Gegen Personen, die die Erdäpfel abschätzig behandelten bzw. den Getreidebau förderten, konnte man sich nur langsam durchsetzen. Noch 1770 gab es ein Patent, welches beinhaltete, daß der Getreideanbau keinesfalls zu Gunsten der Erdäpfel eingeschränkt werden durfte. In vielen Gegenden lehnte es das Gesinde rundweg ab, Erdäpfel zu essen. Die Leute zogen es in einem solchen Fall vor, ihren Dienst aufzukündigen. Zu gleicher Zeit notierte ein westfälischer Gelehrter über die Nahrhaftigkeit der Erdäpfel: »Und von diesen Erdäpfeln ißt sich der sauerländische Bauer täglich dreimal rund, verrichtet starke schwere Arbeiten und bleibt so gesund dabei wie ein Fisch, hat gute Farbe und wird so mutig dabei, daß er nicht selten in seinem 16. oder 17. Jahr seine Frau als Kuhhirte freit.« Doch gerade diese angenommene Auswirkung auf das Bevölkerungswachstum machte die Erdäpfel den Ökonomen des 19. Jahrhunderts verhaßt, die die Befürchtungen des 18. Jahrhunderts – eine Bevölkerungsexplosion würde zu absolutem Chaos führen – bestätigt fanden.

In der aufgeklärten Atmosphäre um den Gelehrten Joseph von Sonnenfels fanden sich in Wien einige Fürsprecher der Erdäpfel, die leider anonym geblieben sind. Einer von ihnen schrieb 1759: »Diese so nahrhaften nutzbaren Erdgewächse brauchen sehr wenig Wartt- und Pflegung, und sind dennoch denen Unterthanen in einem Land zu einer sehr großen Benutzung, indem sehr vieles Getraid, womit ansonsten das Rind-, Schwein- und Federvieh gefüttert und auch gemästet wird, mit diesen Erdäpfeln ersparet werden kann; ohne zu gedenken, wie viele arme Leute und Unterthanen in den Ländern wo diese Erdäpfel häufig angebauet werden, gleichsam ihren mehresten Unterhalt und Nahrung davon haben; denn es lassen sich solche in Wasser gesotten, oder in heißer Asche, oder in einem geheitzten Bachofen gebraten, und die auswendige dünne Haut herunter gezogen, mit Salz, auch ohne und anstatt des Brods essen; zu geschweigen wie vilerley Arten von wohlschmeckenden Gerichten, man dieselben zurichten und sich damit sättigen kann. Viele Hausleute sieden eine gewisse Quantität dieser Erdäpfel in Wasser ab, schälen die dünne Haut davon weg, und zerquetschen solche nach-

hero mit den Händen ganz fein, und kneten sodann diese Massam unter den Teig, wovon sie Brod backen wollen.«

Und der weitgereiste Alchemist und Physiker Johann Joachim Becher (1635-1682) konnte nicht ohne Stolz von sich sagen: »Ich habe die amerikanischen Potatoes oder Erdäpfel mit sehr gutem Success in Oesterreich gepflanzt, welche gutes Brot, Wein und Branntwein ergeben.« In seiner *Georgica curiosa aucta oder Adeliges Landleben* war auch der Schriftsteller Wolf Helmhard von Hohberg (1612-1688) vom Nutzen der neuen Feldfrucht überzeugt: »Die indianischen Papas kocht und ißt man warm oder auch überbrüht und geschält, kalt mit Oel, Essig, Pfeffer und Saltz. Sie sind allhier so fruchtbar, und mehren sich so gern, daß man für gibt, in Canada seyen itzt nicht so viel zu finden als bei uns.«

Schließlich sah man den großen Nutzen der Erdäpfel ein – doch Befehle allein bewirkten in der konservativen Bauernschaft gar nichts. Erst den sogenannten »Erdäpfelpfarrern«, die von der Kanzel herab ihrer Gemeinde die Vorteile der Erdäpfel predigten, war Erfolg beschieden. Der bekannteste in Österreich war Johann Eberhard Jungbluth (1720-1795), ein geborener Niederländer, der sich 1761 Erdäpfelknollen aus seiner alten Heimat bringen ließ und ihre Kultur in Niederösterreich förderte. Doch Jungbluth war nicht der erste: Schon um die Mitte des 18. Jahrhunderts gibt es konkrete Belege für den Erdäpfelanbau im Waldviertel, anschließend im Weinviertel und im Voralpengebiet. Die Hungerjahre 1770/71 förderten die Verbreitung der Knolle, so daß ein Beamter aus Liechtenstein 1772 folgendes berichten konnte: »Die Erdäpfel, ein noch vor kurzen Jahren dahier auf dem Lande so unbekanntes als verächtliches Erdgewächs, wurde kaum gewürdiget, ein Flecklein Erde weder im Feld noch in den Gärten einnehmen zu dürfen. Tausend Erinnerungen und Vorspiele verständiger Wirtschafter konnten es dahin nicht bringen, daß man auch nur einen Versuch damit gemacht hätte, weil unsere Hauswirtinnen gar nicht wußten, was sie damit anfangen sollten. Endlich nach und nach wagten es einige, die entweder in Militärdiensten oder durch andere Gelegenheiten etwas weiter als in ihr Dorf gekommen waren, solche an den Rainen der Weinberge zu pflanzen [...] und nunmehr sich in Niederösterreich ziemlich verbreiten, daß sogar einige Kornjuden über deren Anbau murren, in der eigennützigen Furcht, es möchte dem Preise des Getreides dadurch Abbruch geschehen, wie wohl nur die Brachefelder hiezu anempfohlen worden sind.«

Ins Voralpengebiet drangen die Erdäpfel langsamer vor, mit Ausnahme der Gebiete, auf denen sich Manufakturen befanden. »Erdäpfel werden allenthalben in großer Menge gebaut, wovon Mensch und Vieh den größten Teil des Jahres hindurch genährt werden«, wurde 1813 über die Gegend um Lilienfeld berichtet. Dort arbeiteten viele Menschen in frühindustriellen Betrieben, während im agrarischen Marchfeld 1805 ausdrücklich darauf hingewiesen wurde, daß Erdäpfel noch nicht gebaut wurden.

Gerade in den agrarisch dominierten Landstrichen hatten es die Erdäpfel besonders schwer. Anders als in protoindustrialisierten Regionen litt die Bevölkerung hier weniger an Hunger und lehnte die Knolle unter dem Motto ab: »Was der Bauer nicht kennt, ißt er nicht.« Davon war – trotz großer Bemühungen der Obrigkeit und der Gutsbesitzer – auch Salzburg betroffen. Um 1800 hieß es beim Salzburger Magistrat: »Fast in allen Ländern Deutschlands [Salzburg gehörte damals noch zu Bayern bzw. zum Römischen Reich Deutscher Nation] ist der Erdäpfelanbau als eine Notwendigkeit für die ärmere Menschenklasse angenommen, hier in dem flachländischen Teile des Salzburgerlandes will es nicht vorwärts gehen, teils aus Mangel an richtiger Anleitung, teils aus Mangel an Fleiß und Mühe [...] Das Vorurteil, welches der Bauer gegen alle Neuerungen hat, bleibt auch hier nicht ohne Einfluß [...] Daneben geben die Bauern zu erkennen, Kartoffeln seien eine Nahrung der Schweine [...] und dadurch will er für seinen Tisch wenigstens den Anbau und Gebrauch ausgeschlossen haben. Weniger noch als der Bauer will sich das Gesinde zu dem Genuß dieser wohltätigen Frucht bequemen.«

In Österreich wurden die Erdäpfel – vermutlich durch schweizerische, rheinische und schwäbische Vermittlung – zuerst in Vorarlberg ernsthaft kultiviert. Die Anfänge dieses Erdäpfelanbaus dürften bis ins zweite Drittel des 18. Jahrhunderts zurückreichen. Jedenfalls wurde die Knolle so erfolgreich, daß es 1818 in einer der Vorarlberger Chroniken hieß: »Von den Erdäpfeln wußte man hier lange nichts, die jetzt ein Hauptnahrungsmittel für alle, besonders für die ärmere Menschenklasse geworden sind. Erst im Jahr 1753/54 sollen die Handwerksburschen im Herbst aus dem Elsaß solche Erdäpfel in ihren Felleisen als etwas Seltsames und hier ganz unbekanntes mit nach Hause in unseren Wald gebracht haben, die aber nicht viel geachtet, doch aber wegen ihrer Seltenheit von einigen hie und da angepflanzt wurden; da man aber im Herbst beim Ausgraben erfuhr, daß sie doch gut, nahrhaft und im

Pflanzen recht ergiebig seien, fanden sie bessere Aufnahme, wurden immer allgemeiner und es entstand das Sprichwort: ›Erdäpfel und Überstrümpfe sind das beste, das jemals aus Frankreich nach Deutschland gekommen ist.‹«

Im Österreichisch-Preußischen Erbfolgekrieg (1778/79) waren die Erdäpfel bereits von so großer Bedeutung, daß sie kriegsentscheidend wurden. Der Konflikt wurde auch als »Erdäpfelkrieg« bezeichnet, weil die gegnerischen Heere durch Raub von Nahrungsmitteln versuchten, die Gegenseite auszuhungern. Als es auf den Äckern bei den Schlachtfeldern keine Erdäpfel mehr auszugraben gab, war der Konflikt beendet.

Auch in der Steiermark waren die Erdäpfel bei der Bauernschaft anfangs nicht gerade beliebt. Es bedurfte besonderer Anstrengungen der steirischen Landwirtschaftsgesellschaft, um dem Anbau der Knolle zum Durchbruch zu verhelfen. Gründer und fleißigster Mitarbeiter dieser Gesellschaft war der »grüne Prinz« aus dem Hause Habsburg, Erzherzog Johann (1782-1859). Am Brandhof betrieb er selbst ein Mustergut und korrespondierte mit befreundeten Bauern. An Paul Adler schrieb er 1824: »Die Ernte habe ich gut unter Dach gebracht, die Erdäpfel sind sehr gut geraten, besser als voriges Jahr.« Adler, ein vorbildlicher Landwirt im Sinne des Erzherzogs, unternahm 1811 eine Fußreise nach Kärnten, um sich über die Lage der Landwirtschaft ein Bild zu machen. Er war sehr erstaunt, als ihm eine Kärntner Bauerntochter unmißverständlich klarmachte, daß Erdäpfel für sie höchstens minderwertiges Schweinefutter waren. Die Vorurteile gegen Erdäpfel blieben auch in Österreich noch lange bestehen. Im Jahr 1931 wurde über den Ackerbau im Sulmtal und die Akzeptanz von Erdäpfeln folgendes berichtet: »Sie [die Erdäpfel] dienen meist als Schweinefutter. Zu menschlichem Genuß werden die Erdäpfel heute häufig in innerem Widerstreben verwendet. Sie gelten als ›krämpfig‹ [Bauchschmerzen erregend]. Die bäuerlichen Dienstboten würden einen täglichen Genuß, wie er doch in vielen Gegenden Deutschlands gang und gäbe ist, unbedingt ablehnen.« Das Sulmtal liegt südwestlich von Graz und ist relativ abgeschieden. Hier konnten sich alte Ernährungsgewohnheiten sehr lange halten.

Unter den Wirtschaftswissenschaftern haftete den Erdäpfeln weiterhin das Vorurteil der Förderung des übermäßigen Bevölkerungswachstums an. In Mitteleuropa, wo sich die Erdäpfel eben durchgesetzt hatten, traten diese Kreise energisch gegen die Knolle auf. In den Argumenten eines deutschen Autors um 1850 ist auch der Chauvinismus nicht

zu überhören: »Unter den Weltereignissen, welche als Hauptursache des Pauperismus zu bezeichnen sind, nimmt die Einführung der Kartoffeln, des eigentlichen Proletarierbrotes, eine der ersten Stellen ein. Es ist traurig, aber kömmt oft vor, daß ein neues Geschenk der Vorsehung, wie hier die Einführung eines wohlschmeckenden, gesunden Nahrungsmittels, durch Unverstand der Menschen, Uebermaß und Mißbrauch die nachtheiligsten Folgen entwickelt [...] Schon an und für sich kann es keinem Zweifel unterliegen, daß die Masse und Beschaffenheit der Nahrungsstoffe den tiefsten Einfluß auf den physischen und, wo ein solcher besteht, den sittlichen Zustand belebter Wesen äußern müsse [...] Vorerst wird sich die Bevölkerung in rascher Progression vermehren, bis ein großer Theil mit fortgehender Theilung und Verkleinerung der bäuerlichen Güter zur eigentlichen Kartoffelwirtschaft hinabgesunken ist [...] in dem Maße, als die kräftigende und erregende Nahrung, Fleisch, Milch und zuletzt Brot, ausgehen, müssen Erschlaffung der Muskeln und Sinken des Nervenlebens eintreten [...] Stumpfsinn und thierische Sorglosigkeit müssen ohnehin nach unabänderlichen Naturgesetzen eintreten [...] Es ist fürwahr ein trauriges Bild, welches die Wissenschaft von den Folgen der Kartoffelwirtschaft entwerfen muß [...] Nicht bloß die Söhne des grünen Erin, sondern auch schon ein großer Theil der Schotten, fast der ganze keltische Stamm, sind in Folge derselben auf die beschränktesten Subsistenzbasen hinabgesunken. In Lumpen gehüllt, in schmutzigen Höhlen geborgen [...] Glücklicherweise kennt Deutschland solche Zustände noch gar nicht [...] Gleichwohl gibt es auch einige Gegenden, in dem Schwarzwald, in dem Odenwald, in dem sächsischen Erzgebirge, in Schlesien, wo das Volke zur Nahrung fast nur Kartoffeln, zum trügerischen Mittel der Belebung den Branntwein hat, und in Zuständen lebt, die denjenigen irischer Troglodyten nahe kommen. Die Gefahr eines tiefern Herabsinkens steht pochend an den Thüren des Staates.«

Überdies gab es selbst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Österreich immer wieder kritische Stimmen, die vor dem Erdäpfelkonsum warnten. Genährt wurde diese Skepsis durch sogenannte Ernährungswissenschafter, die den geringen Wert der Knolle anprangerten. Karl Grün schrieb 1873, vielleicht noch unter dem Schock der irischen Katastrophe, in seinem Buch *Ueber Nahrungs- und Genußmittel. Zur Kulturgeschichte des 19. Jahrhunderts*: »Im 17., besonders in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts, ging man dazu über, es [= die Erdäpfel]

als Nahrungsmittel zu verwenden. Als die Manufaktur sich in das Fabrikssystem mit Maschinenkraft verwandelte, wurde die Kartoffel unentbehrliches Arbeiterfutter. Sie war es, welche die praktische Welt der Großproduktion zusammenhielt; sie bildete den Schlußstein des Systems der abgelohnten Collectivkraft. Man nehme den Schlußstein heute aus der Wölbung, und diese stürzt rettungslos zusammen. Der Kartoffel verdanken wir unser rachitisches Geschlecht, unseren Blutmangel, die Chlorose oder Bleichsucht. Wo sie vorwiegend zur Lebenserhaltung dienen muß, wo sie, massenhaft genossen, das Fleisch oder auch nur das Brod ersetzen soll, da ist der Ernährungsprozeß nicht einmal dem thierischen Organismus entsprechend. Denn die Kartoffel enthält vorwiegend Stärkemehl, sie setzt folglich Fett an, verleiht aber den Menschen keinen Ersatz und läßt das Hirn matt und todt. Auf 100 Gewichtsteile sind in den Kartoffeln vier Fünftel oder 80 Theile Wasser enthalten, dann 18 Theile Stärkemehl und nur 2 Theile Albuminate oder Blutbildungsstoffe. Die Nährsalze gehen leer aus. Man muß Kochsalz hinzufügen, woher die demütigende Redensart stammt: ›Nicht das Salz zu den Kartoffeln verdienen.‹« Robert Habs und Leopold Rosner urteilen 1894 in ihrem *Appetit-Lexikon* ganz anders über die unscheinbare Knolle: »Kurzum, sie ist für den gemeinen Mann unentbehrlich wie das Brot, für den Gastrosophen wertvoll wie das Getreide und für den Feinschmecker erfreulich wie das Bisquit.«

In Deutschland gab es – neben der regen Fachsimpelei Wilhelms von Hessen-Kassel und den ersten Feldern in Pilgramsreuth – weiteren feldmäßigen Anbau von Erdäpfeln im Vogtland. Er ist bereits 1680 nachweisbar: Es gibt urkundliche Zeugnisse, in denen ein Pächter Erdäpfel schuldig geblieben ist, und ein Dokument aus dem Jahr 1719, in dem sich ein Bauer »ein bißchen Feld zu Erdäpfel« ausbedingen wollte. Diese Stellen sind auch die ersten Belege für die Bezeichnung *Erdäpfel.* Dann drang der Erdäpfelanbau weiter vor. Aus Gera berichtete ein Chronist über die positiven Nachrichten von den Erdäpfeln: »Einige von diesen Fremden, welche aus dem Vogtland waren, lobeten die *Erd-Birnen* (Helianthum tuberosum) und *Erd-Aepfel-Mastung* (Solanum tuberosum) über die Maassen.«

Im Jahr 1750 äußerte sich ein Grundbesitzer ähnlich enthusiastisch: »Ich wende mich zu den *Potaetos, Erdbirnen* oder *Tartuflen.* Diese Frucht ist in unserer Gegend noch nicht so gar bekannt; im Vogtlande aber werden diesselben häufig und mit gutem Nutzen gebaut.« In dieser armen,

hochgelegenen Landschaft wuchs kaum Getreide; Mißernten und dadurch bedingte Teuerungen wirkten sich gravierend aus. 1715 wurde in Thüringen das »Erdäpfel graben und Hacken« erwähnt. Der Anbau breitete sich weiter über Sachsen aus und gelangte bereits vor 1700 in die Pfalz. Denn ein Landschreiber berichtete 1719, daß »diese *Grundbiren* Früchten vor ohngefähr 30 Jahren bey der allerschwersten Calamitäten Kriegszeiten durch einen Schweitzer in die Gegend Lautern gebracht [wurden], welche unter der Erde wachset, bey feindlicher invasion conserviret bleiben, und zur Subsistenz der Menschen gedienet«. Oberirdisch wachsende Pflanzen wie Getreide wurden bei Kriegshandlungen unweigerlich zerstört.

Vermutlich gelangten die ersten Erdäpfel bereits unter der Regierung des Kurfürsten Johann Georg (1571-1598) nach Brandenburg. Der Dreißigjährige Krieg vernichtete jedoch alle Spuren. Nachweislich hat Friedrich Wilhelm, der Große Kurfürst (1640-1688), den Berliner Lustgarten neu anlegen und dafür auch Erdäpfel aus den Niederlanden beschaffen lassen. Um 1720 gewannen hier die Erdäpfel, die auch *Artuffeln*, *Erdtoffeln*, *Pataten* oder *Nudeln* genannt wurden, zunehmend an wirtschaftlicher Bedeutung.

Die Widerstände in Deutschland gegen die Erdäpfel hatten ähnliche Ursachen wie im übrigen Europa. Sie kamen teils aus der damaligen Wirtschaftsauffassung, teils von den Vorurteilen der Ärzte. Noch 1785 schrieb Johann Georg Krünitz wörtlich: »Man hat sie [die Kartoffel] beschuldigt, daß sie durch die angeführten Bestandtheile die Kräfte der Verdauung zu sehr schwäche, zuviel erdische Bestandtheile in die Säfte bringe, und nach und nach alle Übel hervorbringe, welche nach den Grundsätzen der Ärzte aus den beiden angezeigten Quellen fließen [...] Noch in den Jahren der Theuerung 1770 und 1773, wo viele tausend Menschen durch dieses Nahrungsmittel beym Leben erhalten worden sind, haben einige Leute in der Schweiz den Friesel, das Faulfieber, die Wassersucht, die Krätze und andere Übel, die eine Folge von Armuth und dem Mangel jener kümmerlichen Zeiten waren, diesem Gewächse zugeschrieben.« Der Schweizer Arzt Daniel Langhans machte die Knolle für die Skrofulose verantwortlich. Im Jahr 1784 war der Widerstand gegen die Erdäpfel in München noch sehr groß; es kam zu wütenden Protesten gegen Graf Rumford und seine ausgeklügelte Armensuppe. Selbst der Kunsthistoriker und Gastrosoph Carl Friedrich von Rumohr (1785-1843) war nicht vom Wert der Erdäpfel überzeugt. Er war der

Ansicht, daß sie »in einigen ihrer Arten einen giftigen Saft enthielten«, und er riet den Konsumenten, sie »durch häufiges Waschen und längeres Auslaugen in frischem Wasser von ihrem Safte zu Teil zu befreien, und den Überrest bei gelinder Hitze verdünsten zu lassen«. Alle Berichte der spanischen Chronisten, die die Erdäpfel bei den Inka in einem funktionierenden Ernährungssystem erlebt hatten, die wußten, daß sie Skorbut verhinderten, und die den Nutzen für die Ernährungslage in Europa deutlich sahen, fruchteten nichts. Das überkommene, seit Jahrhunderten unveränderte Ernährungssystem in Europa erwies sich lange Zeit als stärker.

Der Konservativismus der Bauern und die traditionelle Dreifelderwirtschaft (Sommerfeld-Winterfeld-Brache) waren dem Erdäpfelanbau ebenfalls nicht förderlich. Die Brache bot nur sehr wenig Viehfutter, daher war auch die Düngeleistung für die ausgelaugten Felder nicht sehr hoch. Die Vorurteile und die Weigerung der Bauern, auf der Brache Hackfrüchte oder Erdäpfel zu pflanzen, hielten sich in vielen Gegenden bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts. Erst die Erkenntnis, daß Erdäpfel dem Boden ganz andere Nährstoffe entzogen, als für das Getreide notwendig waren, und die Entwicklung von künstlichem Dünger durch Justus von Liebig (1803-1873) machten den Weg für intensiven Ackerbau und Erdäpfelkulturen in großem Stil frei. Allerdings mußte man sich noch um eine Verbesserung des Saatguts bemühen und zahlreiche schlimme Erdäpfelkrankheiten bekämpfen.

Antonius Anthus (Pseudonym für den Arzt Gustav Blumröder, 1802-1853) war in »Essensangelegenheiten« überaus streng. In seinem Werk *Geist und Welt bei Tische. Humoristische Vorlesungen über Eßkunst* ging er mit vielen Kochgewohnheiten hart ins Gericht. Die Wiener verurteilte er wegen ihrer Liebe zum gekochten Rindfleisch. Doch den Erdäpfeln gewann er bereits vor 1838 sehr viel Positives ab: »Dem Brote nahe steht die Kartoffel [...] eine sehr schmackhafte Speise, und zwar im einfachsten Zustande, in glühender Asche gebraten oder mit Dampf gekocht, wohl am besten. Mancher Eßnaturalist, der sich seine dampfende Kartoffel mit Salz und Butter innigst wohlschmecken läßt, denkt nicht weiter daran, aus welchen Gründen diese Speise so weite Verbreitung gefunden, oder sucht höchstens die Ursache in deren Wohlgeschmack, Wohlfeilheit, leichtem Anbau, sättigender Massenhaftigkeit [...].«

Osteuropa

Auf slawischem Gebiet hatten es die Erdäpfel noch viel schwerer, sich durchzusetzen, als im übrigen Europa. In Slowenien waren Erdäpfel um 1730/40 lediglich als Viehfutter akzeptiert. Ein Rundschreiben der den fremden Knollen gegenüber anfangs skeptischen Kaiserin Maria Theresia aus dem Jahr 1767 an die Bezirkshauptmannschaften förderte den Anbau und die Zucht der Erdäpfel. Dies half, Hungersnöte in der Bevölkerung einzudämmen, denn oft fielen die Getreideernten sehr schlecht aus. Überdies kamen mit der Zeit bessere Erdäpfelsorten von der Küste Kroatiens nach Slowenien. Somit waren in diesen Regionen ab der Mitte des 19. Jahrhunderts die Erdäpfel neben dem Getreide die wichtigste Feldfrucht – und sind es auch heute noch.

In Rußland erhielt Zar Peter der Große (1672-1725) um 1697 erstmals einen Sack Erdäpfel aus Holland. Er ließ sie als Saatgut in verschiedenen Teilen Rußlands anbauen. Dieser kaiserliche Vorstoß traf jedoch auf das Mißtrauen der altgläubigen Orthodoxen. Sie sahen in dem Erdapfel den »Teufelsapfel«, die verbotene Frucht, die Eva Adam im Paradies anbot und die zur Vertreibung führte. Naturgemäß waren auch die Bauern mißtrauisch. Der Zwang der Gutsherren, auf einer gewissen Fläche Erdäpfel anzubauen, führte zu blutigen Aufständen. Katharina die Große (1729-1796) konnte sich gegen die Popen durchsetzen; sie mußten aufhören, gegen die Erdäpfel zu wettern. Somit war ein gewichtiges Hindernis innerhalb der gläubigen Bevölkerung überwunden. Doch erst durch Prämienzahlungen konnten die Widerstände der Bauern gegen den Erdäpfelanbau ganz überwunden werden. Nun löste *kartoschka* weitgehend Rübengerichte und Grütze ab. Die Erdäpfel in gebrannter Form brachten den Russen auch ihr seither unentbehrliches »Wässerchen« (= Wodka).

Nach Tschechien kamen die Erdäpfel vermutlich über Vermittlung Brandenburgs, worauf die Bezeichnung *brambori, bramburi* hinweist. In der Mark Brandenburg fanden die Erdäpfel ebenfalls anfänglich keine bereitwillige Aufnahme. Der »Erdäpfelvorkämpfer« Krünitz berichtete über große Startschwierigkeiten: »In der Mark Brandenburg mußten (wie ich noch von dem sel. Minister Michaelis gehört zu haben mich erinnere) die Pächter und Bauern auf den Königlichen Ämtern zu dem Kartoffelbaue durch die Drohung: daß man im Unterlassungsfalle ihnen nie die geringste Remission [des Zehenten] bei Mißwachs und an-

deren Unglücksfällen angedeihen lassen werde, genöthiget werden.« Eine weitere Theorie besagt, daß in Böhmen die neue Knolle »durch die nach dem Dreißigjährigen Kriege aus Irland nach Prag übersiedelten Hyberner [Franziskaner] angepflanzt worden« sei. 1741 berichtete die Bensener Chronik über die dort lagernden Panduren: »In den Hütten haben sie an Kraut, Rüben und Erdäpfel viel Vorrat.«

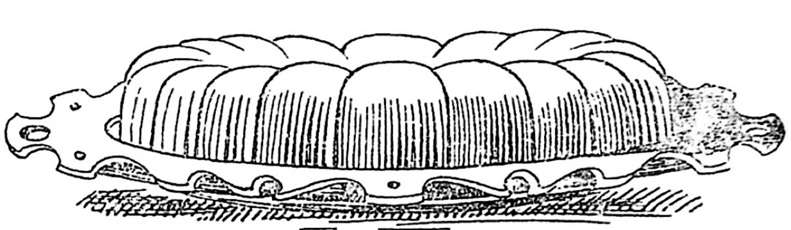
In die Slowakei kamen die Erdäpfel im 17. Jahrhundert als Gartenpflanze. Als Nahrungsmittel konnten sie sich auch hier erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts einigermaßen durchsetzen und die damals in Europa übliche Dreifelderwirtschaft verdrängen. In der Schriftsprache setzte sich der Begriff *zemiaky* für Erdäpfel durch; doch gibt es in der Slowakei rund 150 Bezeichnungen für Erdäpfel.

Auch in Ungarn wurden ab der Mitte des 18. Jahrhunderts Erdäpfel systematisch angebaut. Hier gab es anfangs innerhalb der Bauernschaft der Knolle gegenüber ebenfalls sehr große Vorurteile. Die Initiative zum Anbau von Erdäpfeln ging von den Gutsbesitzern aus. Es ist nicht klar, woher die Erdäpfel in Ungarn stammten. Vermutlich wurden sie von Studenten, Soldaten oder Reisenden mitgebracht. Maria Theresia förderte den Anbau der neuen Frucht ebenso wie in den übrigen Provinzen der Monarchie. Diese Initiative wurde zuerst von deutschstämmigen Bauern angenommen, denen 1754 ihre ungarischen Kollegen die Erdäpfelpflanzen ausrissen. Jedenfalls waren die ungarischen Bauern erst viel später als ihre Berufskollegen im übrigen Europa bereit, die Erdäpfel anzupflanzen. Als 1794 Goethes Stück *Stella* ins Ungarische übersetzt wurde, mußte man eine Passage umändern. Goethe schrieb: »[...] als wir unseren Eierkuchen und abgesottene Cartoffeln zusammen aßen«. Dies wäre in Ungarn für das Publikum unverständlich gewesen. Daher mußten in der ungarischen Version die »Cartoffeln« durch Gulasch ersetzt werden.

Ein weiterer Weg der Erdäpfel führte um 1585 über England. Die Rolle von Francis Drake und Walter Raleigh bei der Einführung der Pflanze wird – wie bereits erwähnt – von der Gelehrtenwelt bestritten. Die englische Knolle dürfte von anderer biologischer Ausprägung gewesen sein als die spanische. In Irland konnte sie sofort Fuß fassen, weil dort das Klima für sie relativ günstig war. Jedenfalls findet sie sich bereits um 1640 in der Grafschaft Wicklow. Die anfängliche Nebenkost der Bauern entwickelte sich im feuchten Klima Irlands sehr gut. Überdies benötigte das durch Kriege geschwächte Land ein Massennahrungsmittel. Man kann davon ausgehen, daß sowohl die englische als auch die spanische Spielart der Knolle auf *Solanum andigenum* zurückging.

Die Iren waren überhaupt die ersten Europäer, die im 17. Jahrhundert Erdäpfel in großem Stil auf Feldern anpflanzten; in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts (um 1780) waren sie in Irland bereits zum

Colcannon, englisch. Man macht das Gericht entweder aus frischem oder auch aus übriggebliebenem Gemüse, obwohl es frisch bereitet am besten schmeckt. Gleiche Teile von im Salzwasser aufgekochtem Kohl, Weiß- oder Rotkraut und gut gekochten Kartoffeln werden zerkleinert, indem man das Gemüse mit dem Wiegemesser hackt, die Kartoffeln auf dem Reibeisen reibt und beides zusammen dann mit etwas Pfeffer und Salz in zerlassener Butter oder Speck unter öfterem Umrühren rösten läßt; ist dies geschehen, gibt man das Ganze in eine mit Butter bestrichene Form, stellt es noch eine gute Viertelstunde in den Ofen, sodann stürzt man die Form auf eine Schüssel und serviert das wohlschmeckende Colcannon.



Calcannon, englisch.

Colcannon (siehe Rezept S. 82), 1889

Hauptnahrungsmittel geworden. Warum dieses abergläubische Volk die von so vielen mit allem möglichen Teufelsspuk in Verbindung gebrachte Knolle überhaupt akzeptierte, ist nicht mehr nachvollziehbar. Auch in Irland waren die Erdäpfel das »Armeleute-Essen« schlechthin. Wer sich etwas anderes leisten konnte, verzichtete mit Freuden auf die Knolle und rümpfte die Nase über die »Erdäpfelesser«. Die Engländer brachten die Bevölkerungsexplosion in Irland mit den Erdäpfeln in Verbindung und betrachteten diese Entwicklung mit großem Argwohn.

Mit der Zeit wurden die Erdäpfel in Irland Ernährungsgrundlage Nummer eins. Im Schnitt verzehrten die Iren 5 ½ Pfund pro Tag, dazu gab es oft Milch und Käse, meist wurden die Erdäpfel in heißem Torf gegart. An ihren Daumen ließen die Bewohner der grünen Insel die Nägel extra lang wachsen, um die gegarten Erdäpfel bequem schälen zu können. Selbst Kleinkinder waren damals in Irland schon in der Lage, ihre Erdäpfel zuzubereiten. Vor dem »Erdäpfel-Boom« ernährten sich die Iren hauptsächlich von Hafer. Als Folge von Mißernten, wie sie 1728/29 und 1740/41 vorkamen, brachen Hungersnöte aus, die Hunderttausende Leben kosteten. Daher forcierte man den Erdäpfelanbau weiter. Einen ersten Hinweis auf die Anfälligkeit der Erdäpfel für Krankheitserreger brachte die um 1746 aus Nordamerika eingeschleppte »Kräuselkrankheit«, bei der die Blätter der Pflanze verkümmerten. Diese Erkrankung kann einen Ernteausfall von bis zu 75 % verursachen.

Besonders hart traf die Iren die Kraut- und Knollenfäule 1845-1849, die erstmals in schwächerer Form 1830 in Europa aufgetreten war. Infolge dieser Krankheit gab es buchstäblich nichts zu essen, denn Fleisch wurde zum Großteil exportiert. Für die Iren war dies nicht der erste Anlaß, in großer Zahl auszuwandern. Schon im 18. Jahrhundert verließen viele Iren ihre Heimat, weil es auf der Insel kein billiges Ackerland gab und ein rigoroses Pachtsystem herrschte.

Angeregt vom irischen Beispiel trieb England den feldmäßigen Anbau der Erdäpfel überzeugt voran. Schon ab 1662 setzte sich die *Royal Society* erfolgreich für die Verbreitung der Knolle ein, 1667 sind Erdäpfelfelder in Wales nachweisbar. Dennoch wurden die Erdäpfel in England um 1794 vorerst nur in geringen Mengen angebaut. Überdies hatten die Erdäpfel Ende des 16. bzw. Anfang des 17. Jahrhunderts noch einen großen Makel: Sie wurden den Gemüsen zugerechnet und daher als minderwertig angesehen. Die Engländer waren ausgeprägte Fleischesser. Obst war ihnen wohl willkommen, aber bei Gemüsen griffen sie

TYPES ANGLAIS: — Le Marchand de pommes de terre cuites, à Londres.

D.F. Verdeil: Verkäufer von Ofenkartoffeln in London um 1830

nur zu den »besseren« Gattungen wie Artischocken und Spargel. Doch bereits um die Mitte des 18. Jahrhunderts ließen sich reiche Engländer ihr Steak mit Erdäpfeln als Beilage schmecken.

Herablassende Philanthropen empfahlen die Erdäpfel zwar immer wieder als wichtiges Nahrungsmittel, lehnten es aber ab, sie selbst zu essen. Ein Mitglied der *Royal Society* befürwortete die Intensivierung des Erdäpfelbaus, machte aber gleichzeitig negative Bemerkungen über die Knolle. Auch haftete den Erdäpfeln damals in England ein spezielles gesellschaftliches Stigma an: Sie waren Hauptnahrung der Iren.

Ein starker Impuls kam aus den Städten Englands. Aufgrund der Industriellen Revolution bildeten sich Ballungszentren – zu jener Zeit stärker als sonstwo. Die hier lebenden Menschen brauchten Unmengen von Nahrungsmitteln. Die Nachfrage nach Eßbarem stieg ständig – und die Erdäpfel waren genau das richtige, um diesem Problem Abhilfe zu schaffen. Zwischen 1820 und 1900 war der *potato man* eine alltägliche Erscheinung im Londoner Straßenbild. Er bot Erdäpfel mit Butter und gebackene Erdäpfel als erschwingliche warme Mahlzeit für die Armen an. Im Winter ließ es sich jedoch oft der vornehmste Gentleman nicht nehmen, seiner Dame einen heißen Erdapfel zu kaufen, den sie dann in ihren Muff schob, um sich daran die Hände zu wärmen. Die *potato men* waren bekannt für ihren Kaufruf:

Here's taters hot, my little chaps,
now just lay out a copper,
I'm known up and down the Strand,
you'll not find any hotter.

Schon um 1840 gab es Buden, die in Arbeitervierteln gebratenen oder gebackenen Fisch anboten. Erst um 1860 dürfte es aufgekommen sein, Erdäpfelstücke in heißem Fett schwimmend zu fritieren. Wann der *fish* zu seinen *chips* fand, ist nicht genau feststellbar. Angeblich eröffnete John Lees im Jahr 1858 eine Bude in Oldham, Joseph Mallim folgte 1863 in East End. Jedenfalls gab es im Jahr 1888 in England bereits rund 10.000 Läden, die *fish and chips* anboten. Bis heute ist es in Großbritannien Tradition geblieben, daß sich die Teilnehmer eines Parteitags der Labour Party vor einer *fish-and-chips*-Bude versammeln.

après avoir ajouté persil et ciboules hachés, sel et poivre. Servez avec un peu de jus de citron.

Pommes de terre à la sauce blanche (*Entremets*). — Vos pommes de terre étant cuites, épluchées et coupées en rondelles plates, dressez-les dans un plat rond et versez par-dessus une *sauce blanche* (voir ce mot) un peu épaisse.

Pommes de terre en purée (*Entremets*). — Faites cuire à l'eau des pommes de terre rouges, de préférence, épluchez-les, passez-les à la passoire moyenne. Faites fondre ensuite dans une casserole un gros morceau de beurre; quand il est fondu, ajoutez votre purée, mouillez avec un demi-litre de lait, salez, poivrez, laissez jeter un seul bouillon et servez.

Pommes de terre en matelote (*Entremets*). — Faites cuire des pommes de terre à l'eau, épluchez-les, fendez-les en deux sur la longueur; d'autre part, faites fondre un morceau de beurre dans la casserole; quand il est fondu, ajoutez vos pommes de terre, bouquet de persil, oignons émincés, poivre et sel; mouillez avec un verre de bouillon, autant de bon vin rouge; laissez mijoter une demi-heure; liez la sauce avec un peu de fécule et servez.

Pommes de terre à la provençale (*Entremets*). — Pelez des petites pommes de terre longues, crues. Mettez dans une casserole un demi-verre de bonne huile d'olive; ajoutez poivre, sel, persil, ail, oignons, zeste de citron, le tout haché; salez, poivrez; laissez cuire quelques instants; ajoutez ensuite vos pommes de terre et un morceau de beurre. Laissez cuire doucement et servez.

Aus dem Kochbuch La cuisine pratique de Françoise, *1870*

Die Franzosen kamen noch später zu ihrer heute so hochgeschätzten *pomme de terre.* In Frankreich wurde vor allem die Topinambur sehr gepflegt und intensiv angepflanzt. Zwar war es nicht – wie es die Legende will – Auguste Parmentier, der die Erdäpfel in Frankreich einführte, denn bereits vor 1783 war die Knolle in verschiedenen Départements ein beliebtes Nahrungsmittel, immerhin aber hatte der Apotheker großen Einfluß auf ihre weitere Verbreitung. Parmentiers Erfahrungen in preußischer Kriegsgefangenschaft hatten ihn vom großen Nutzen der Pflanze überzeugt. Er war in seiner Gefangenschaft fast ausschließlich mit Erdäpfeln ernährt worden und förderte nun deren Anbau nach Kräften. Die Hungerkatastrophen von 1793 und 1817 taten das ihre, der Knolle auch in Frankreich Durchbruch zu verschaffen.

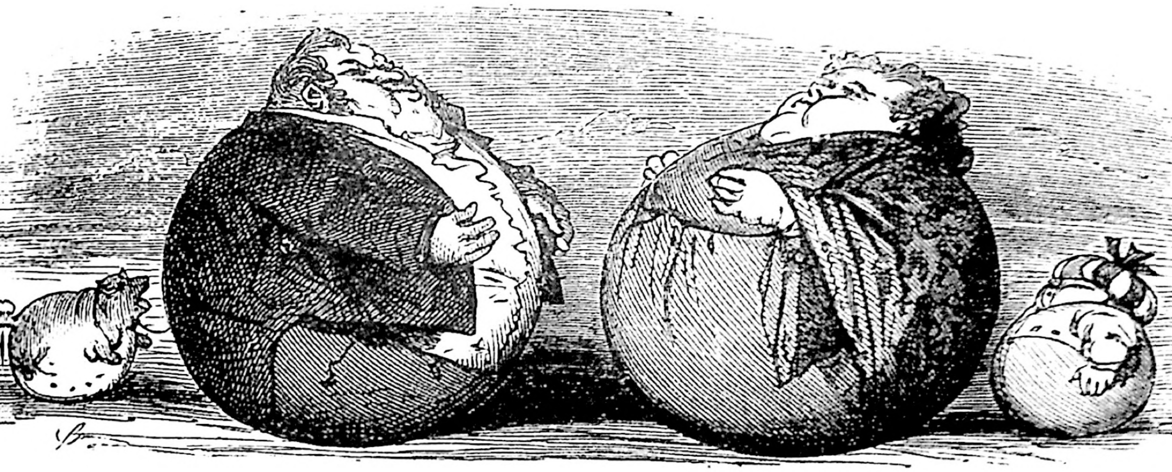
Die französische Landwirtschaft war sehr labil, oft traten Mißernten ein. Dennoch war man auch hier nicht sofort bereit, die Erdäpfel zu akzeptieren. Die Franzosen, selbst die weniger vermögenden, ernährten sich mit Vorliebe von Weißbrot. Die Armen hatten dazu noch die *Bouilli*, ein Schleimgericht aus Getreide mit Butter und Milch. Brot wurde als »König der Tafel« angesehen; es kam in der Bibel vor und hatte eine wichtige Funktion beim katholischen Meßopfer. Überdies kollidierten die Erdäpfel mit uralten Lebens- und Eßgewohnheiten. Für die geplagte Landbevölkerung war alles ohnehin schwer genug – Neuerungen waren kompliziert und unerwünscht. Wie im übrigen Europa verhungerten die Leute lieber, als daß sie alte Gewohnheiten aufgaben.

Im Jahr 1600 schrieb der Agronom Olivier de Serres (1539-1619) einen Artikel über die Erdäpfel; er nannte sie *cartoufle,* nach dem Italienischen *tartufoli,* und meinte dazu: »Cet arbuste, dit ›Cartoufle‹, porte fruict de mesme nom, semblable à truffes et par d'aucuns ainsi appelé. Il est venu de Suisse en Dauphiné depuis peu de temps en ça [...].« Um 1640 fand man die Erdäpfel in den im Dreißigjährigen Krieg zerstörten Weingärten der Dauphiné, der Gegend zwischen Rhône und italienischer Grenze. Noch dienten sie jedoch eher als Schweinefutter. In der Dauphiné aber, damals eine sehr arme Provinz, wurden die Erdäpfel rascher akzeptiert. Um 1665 sind sie als Speise in Paris nachweisbar, um 1713 kamen sie ins Rhônetal, und in den Pyrenäen wurde der *patano* schon vor 1744 erwähnt. Um 1780 waren die Erdäpfel hier bereits Hauptnahrungsmittel; sie bewahrten die Bevölkerung vor der großen

Hungersnot im Jahr 1812, von der alle übrigen französischen Provinzen betroffen waren.

Den Einwohnern von Burgund, denen man »seidene Eingeweide« nachsagte, weil sie eine so gute Küche hatten und immer noch haben, bemühten sich darum, die Erdäpfel durch Züchtungen zu verbessern und die Ernteerträge zu steigern. Die Burgunder sollen Erdäpfel bereits 1588 angepflanzt haben. Sie nannten die neue Knolle *pomme de terre*, eine Bezeichnung, die sich schließlich in ganz Frankreich durchsetzte. Um 1630 dürften die Erdäpfel in Lothringen und in der Gegend um Lyon angebaut worden sein; ca. dreißig Jahre später kamen sie ins Elsaß und in die Vogesen. In den Westen Frankreichs gelangten die Erdäpfel erst um 1800. Hier mußten erst Sorten gefunden werden, die in dem speziellen Klima (kühle und feuchte Sommer) wuchsen.

Der berühmte Gastronom Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) befaßte sich in seinen Schriften unter anderem mit der Fettleibigkeit seiner Zeitgenossen und suchte in zahlreichen Tischgesprächen, die er aufzeichnete, die Ursachen dafür zu ergründen. Er hielt die Erdäpfel für einen der »Dickmacher«:



»*Ein kolossal Dicker.* Bitte mein Herr, reichen Sie mir die Kartoffeln, die gerade vor Ihnen stehen; man ist so dahinter her, daß ich zu spät zu kommen fürchte.

Ich. Hier mein Herr, sie stehen ganz zu ihrer Verfügung.

Der Dicke. Aber wollen Sie sich nicht zuerst bedienen? Sie reichen gut für uns beide, und nach uns die Sintflut!

Ich. Danke, ich esse sie nicht; ich schätze die Kartoffel nur als Vorbeugungsmittel gegen Hungersnot; im übrigen kenne ich überhaupt nichts Faderes.

Der Dicke. Welche gastronomische Ketzerei! Es gibt nichts Besseres als Kartoffeln, ich liebe sie auf jede Art bereitet. Wenn beim zweiten Gang wieder welche kommen, sei es nach Lyoner Art oder als Auflauf, so erhebe ich jetzt schon Protest zur Wahrung meiner Rechte.«

Andere europäische Länder

Um 1590 kamen die Erdäpfel über Schweizergardisten nach Glarus. Anfangs wurden sie wegen ihrer Blütenpracht gezogen (in Bern vor 1730); später konnte man sie im botanischen Garten von Basel bewundern. Erste Rezepte für die neue Knolle gab es schon 1596. Etwa fünfzig Jahre später ist in Übersdorf im Kanton Freiburg Erdäpfelanbau nachweisbar. Doch erst ab der Mitte des 17. Jahrhunderts gewann der feldmäßige Anbau von Erdäpfeln in der Schweiz an Bedeutung. Für den endgültigen Durchbruch der Knolle waren auch hier Hungersnöte um 1770 ausschlaggebend. Schon bald nach Überwindung ihres Status als seltene Topfpflanze wurden die Erdäpfel in der Schweiz in der Form von Rösti bekannt und geschätzt. Ähnlich wie die Bewohner der Anden pflanzten die Schweizer Bauern die Erdäpfel bis auf 2000 Meter Höhe.

Auch in Skandinavien hatten es die Erdäpfel ursprünglich sehr schwer. Wie in vielen Ländern Europas hatte hier die *Obrigkeit* großen Einfluß auf die Akzeptanz der neuen Knolle. Als Luxusgericht stand die *cartoffel* beispielsweise am 16. Dezember 1704 auf der Tafel König Karls XII. auf seinem polnischen Feldzug im Lager bei Rawitz.

In Norwegen wurden die Erdäpfel erstmals um 1694 erwähnt, und zwar in der *Horticultura* von Christian Gartner (Mitte 17. Jh.-1716). In Westnorwegen erwähnte der Bischof von Bergen die Erdäpfel erstmals um 1740. Zu jener Zeit wurden sie von den gehobenen Schichten des Landes als etwas Besonderes und Teures auf der Tafel präsentiert. Für die Verbreitung der Erdäpfel setzten sich staatliche Organe und Beamte ein. Die konservativen Bauern und die übrige Bevölkerung, die im Genuß von Erdäpfeln die Ursache zahlreicher Krankheiten sahen, konnten sich erst zwischen 1809 und 1813, als das Land von Hungersnöten und Mißernten heimgesucht wurde, zum Genuß der Knolle entschließen.

Dennoch verzeichnete das erste norwegische Kochbuch, das 1845 erschien, nur sehr wenige, einfache Erdäpfelrezepte.

Um 1658 kam die Knolle nach Schweden; in diesem Jahr nahm Professor Olof Rudbeck die *solanum tuberosum s. Papas peruvianorum* im Garten von Uppsala auf. Vermutlich hatte er die Pflanze selbst von einer Studienreise 1654 aus Holland mitgebracht. Danach konnte man die Erdäpfel in schwedischen Schloßgärten finden. Doch erst die Erfolge, die der Knolle in England beschieden waren, dürften einen Diplomaten dazu gebracht haben, für die Erdäpfel als wichtigen Hungerbekämpfer einzutreten. Überdies sorgten auch hier die Geistlichkeit und die Provinzialbehörden, die Saatgut verteilten, für die Verbreitung der Erdäpfel. Zunehmend setzte sich die Besonderheit des Andengewächses durch, ohne allerdings die in Skandinavien weit verbreitete Rübe zu ersetzen. In das alte *Speisesystem* ließ sich der Erdapfel nicht einfügen. Wie viele andere erkannten aber auch die Schweden, daß die Knolle sehr vielseitig war. Die Behörden in Skandinavien– wie in den übrigen europäischen Ländern – sahen die Erdäpfel als Mittel zur Vermeidung von Brotknappheit bzw. als Brotersatz. Doch bereits Ende des 18. Jahrhunderts schrieb Johan Fischerström über die Erdäpfel: »Die Natur hat diese herrliche Pflanze nicht zum Brotbacken bestimmt.« In Schweden erlitt die Knolle nicht das Herabmindern ihres Ansehens, wie das im übrigen Europa der Fall war – sie wurde ab dem 18. Jahrhundert auch in bürgerlichen Kreisen genossen. In Island und Finnland fanden die Erdäpfel im Laufe des 18. Jahrhunderts langsam Eingang.

Nach Griechenland kamen die Erdäpfel erst im 19. Jahrhundert mit den Wittelsbachern; die neuen Herrscher aus Bayern brachten auch das Bier mit. Spezielle Erdäpfelgerichte gibt es in Griechenland nur wenige. Im 20. Jahrhundert wurden *pommes frites* zur beliebten Beilage von Souvlaki und anderen Grillspeisen; auch Braterdäpfel finden sich zu griechischen Gerichten, die – wie beispielsweise scharfer Schweinslungenbraten mit Fetawürfeln – mit einer kurzen Sauce serviert werden. Weiters findet sich eine Art Erdäpfelkroketten, wobei die Erdäpfelmasse mit Gemüse vermischt wird. Skordalia (kaltes Erdäpfelpüree mit Knoblauch) und Moussaka (geschichtete Erdäpfelscheiben mit Faschiertem) gehören zu den *neueren* griechischen Gerichten mit der Knolle.

In den baltischen Staaten hatten es die Erdäpfel ebenfalls nicht leicht, akzeptiert zu werden. Ein Hofbeamter schrieb über den lettischen Herzog Jakob (gest. 1682) im Jahr 1673: »Der Herzog hat über Hamburg

beinahe ein ganzes *Lof* von diesen kostbaren Kartupfeln erhalten und eines Abends den Hof damit regalirt, wobei jedoch nur einer von diesen seltenen Vögeln auf einen Mann kam. Mir wäre ... eine gemeine Rübe ebenso lieb.« Bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts galten die Erdäpfel im Baltikum als Speise für die betuchten Schichten. Schließlich regten die Gutsbesitzer die Bauern an, Erdäpfel zu pflanzen – vor allem als Wunderwaffe gegen den Hunger.

»Kartoffeln sind unser einziger Bodenschatz, Kartoffeln sind unsere Diamanten« – lautet ein Sprichwort in Litauen. Hier wurden die Erdäpfel zum Volksnahrungsmittel. In Litauen wurde eine von einer technischen Erfindung angeregte Erdäpfelspeise zu einem der Nationalgerichte: die berühmten *cepelinai.* Benannt wurde die Speise nach den riesigen Luftschiffen des Grafen Zeppelin, die während des *Ersten Weltkriegs* in Werkshallen in Litauen gebaut wurden. Die Bevölkerung fand offenbar Gefallen an der neuen Form des Luftfahrzeugs: Man füllte den Erdäpfelteig, der die Form der neuen *Zigarre* annahm, mit Faschiertem oder kleingehacktem Speck. Aber auch die *kugelis* aus rohen Erdäpfeln spielen in Litauen eine große Rolle. Der beliebte Auflauf aus Erdäpfeln, Speck, Milch, Eiern und Zwiebeln dürfte seinen Namen auf aus dem deutschsprachigen Gebiet stammende gefüllte Erdäpfelknödel zurückführen.

»Der Reiche schält Arme, der Arme schält Kartoffeln« war einst ein gängiger Spruch in Estland, wo sich die Erdäpfel erst um 1840 richtig durchsetzen konnten. Schon bald aber wurden Erdäpfelsalat mit roten Rüben und Ei, Sauerkraut mit Fleisch und Erdäpfeln, Schweinsstelze mit Sauerkraut und Erdäpfelpüree sowie Erdäpfelsalat mit sauren Gurken zu estnischen Standardgerichten.

Schließlich eroberten die Erdäpfel die ganze Welt: Sie gelangten zum Kap und nach Indien; sie wurden in Australien, Tasmanien und Neuseeland angepflanzt und konnten auch im nördlichen China Fuß fassen.

Colcannon (Irland, Schottland, vor 1774)

Erdäpfel in Salzwasser kochen, schälen und zerstampfen. Kohl in Streifen schneiden, ebenfalls in Salzwasser kochen, ebenso mit gewürfelten Rüben verfahren. Die Erdäpfel mit den Gemüsen mischen und mit dem Gemüsesud etwas auflockern. Eventuell noch salzen und pfeffern. Mit Butter verfeinern.

Cobbledy (Irland, 1834)

Gekochte, zerstampfte Erdäpfel mit Milch, Butter, Salz, Pfeffer und feingehackten Zwiebeln vermischen.

Labskaus (Seemannseintopf; England, um 1700)

Gekochte, zerstampfte Erdäpfel werden mit feingehacktem (Selch)Fleisch und Zwiebeln vermischt. Mit Gewürzen (scharf) abschmecken.

Gratin dauphinois (Frankreich, 18. Jahrhundert)

1 kg geschälte, in Scheiben geschnittene Erdäpfel, 20 g Butter, 1 feingehackte Schalotte, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, Milch oder Rahm, Obers, Salz, Pfeffer, Muskat, geriebener Käse

Den Knoblauch in der Butter anziehen lassen, Rahm (oder Milch) beigeben, aufkochen lassen und gut abschmecken. Die Erdäpfelscheiben dazugeben und kernig weich kochen lassen. Die Masse in eine Kasserolle geben, das geschlagene Obers darüber geben, mit Käse bestreuen und gratinieren.

Pommes savoyardes (Frankreich, 18. Jahrhundert)

1 kg geschälte, in Scheiben geschnittene Erdäpfel, 20 g Butter, ¾ l (Rind)Suppe, 50 g zerkrümelter Schafkäse, 25 g Butter

Die Erdäpfel, deren Scheiben nicht ganz durchgeschnitten sein dürfen, in eine gebutterte Form schlichten. Mit der heißen Suppe 2/3 hoch begießen und im Rohr bei 180 Grad garen. Mit Käse bestreuen und mit Butter beträufeln. Gratinieren.

Aligot (Frankreich, um 1800)

1 kg geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 400 g in feine Streifen geschnittener Tome (auch anderer würziger Hartkäse möglich), 4-6 Zehen geschälter Knoblauch, Salz, Pfeffer, 1 Becher Crème fraîche

Erdäpfelwürfel und Knoblauch in Salzwasser 20 Minuten kochen. Knoblauch entfernen und die Erdäpfel passieren. Mit wenig Kochwasser und Crème fraîche verrühren. Den Käse kräftig untermischen. Abschmecken und mit einer zerdrückten Knoblauchzehe verfeinern. Dieses kräftige Bauerngericht ist heute eine beliebte Beilage.

Kohlsuppe (Pyrenäen, 1780)

Erdäpfel schälen, mit Zwiebeln und Kohl in Fett andünsten, mit Wasser aufgießen und salzen. Durch ein Sieb drücken, abschmecken und mit Brot servieren.

Machado (Pyrenäen, 1780)

Erdäpfel mit Paradeisern, Paprika, Zwiebeln und Speck kochen. Passieren und gut abschmecken. Mit gebratenen Eiern und Brot reichen.

Erdäpfelscheiben (de Combles, um 1749)

Erdäpfel gut abbürsten und waschen. In dünne Scheiben schneiden. In Mehl wälzen und in Öl oder Butter braten. Salzen.

Erdäpfelscheiben (de Combles, um 1749)

Erdäpfel kochen und schälen. In Scheiben schneiden, salzen und mit feingeschnittenen Zwiebeln in Butter braten.

Erdäpfelscheiben (de Combles, um 1749)

Erdäpfel kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Aus Semmelbröseln, gehackten Kräutern und Eidottern eine weiche Paste herstellen. Die Erdäpfel darin wenden und in Butter braten.

Erdäpfelbrei (Manchester, 1832)

Erdäpfel werden geschält und in Salzwasser weich gekocht. Dann zerstampft man sie mit Butter oder Schmalz. Als Delikatesse serviert man ein Stückchen gebratenen Speck dazu, ganz selten ein wenig Fleisch.

Fish and chips (England, 19. Jahrhundert)

Aus Ei, Mehl, Salz, Bier und Wasser einen flüssigen Teig herstellen. Fischfilets (Kabeljau, Scholle, Schellfisch etc.) durchziehen und in heißem Fett ausbacken. *Pommes frites* dazu servieren. *Fish and chips* werden in England traditionell in Zeitungspapier eingepackt.

Rüben-Erdäpfel (Böhmen, um 1850)

750 g geschälte weiße Rüben, 1 kg kleine geschälte Erdäpfel, Salz, Pfeffer, gehackter Petersil, Butter, Mehl

Die Gemüse separat in Salzwasser kochen, anschließend in ein Gefäß mit nicht zuviel Kochflüssigkeit geben. Mit Buttereinbrenn binden, abschmecken und mit Petersil bestreuen.

Erdäpfel mit Äpfeln (Niedersachsen, um 1870)

2 kg geschälte, gekochte Erdäpfel, 1 ½ kg geschälte, gekochte Äpfel, Butter

Die beiden Massen mit einem großen Stück Butter verrühren, durchkochen, süß (oder pikant) abschmecken und vor dem Servieren mit brauner Butter übergießen.

Pommes frites (Wien, 1907)

Die Erdäpfel werden roh geschält und nudlig geschnitten, auf einige Minuten in reines heißes Schmalz gegeben, damit sie ganz hell bleiben. Vor dem Anrichten werden sie noch einmal auf einige Minuten hineingegeben und hellgelb ausgebacken. Auf die Schüssel geben und salzen.

Erdäpfelkarbonadeln (Wien, um 1875)

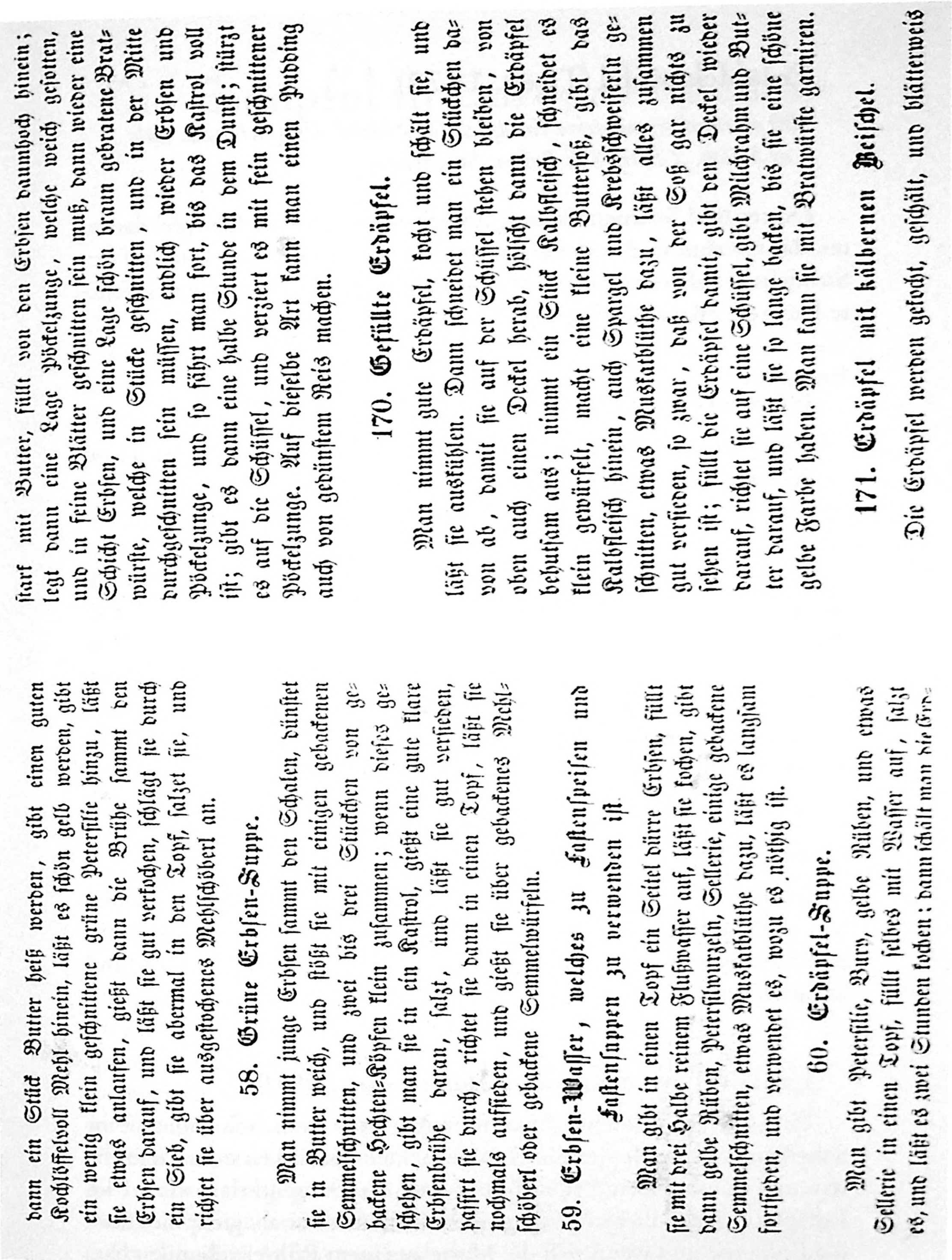
2 Liter gekochte, geschälte, passierte Erdäpfel werden mit 2 Eiern, Salz, Pfeffer, Neugewürz, Majoran, Mehl und Semmelbröseln zu einem Teig geknetet. Karbonadeln formen, in Ei und Bröseln tauchen und braun ausbacken.

Erdäpfel-Suppe (Deutschland, 1784)

Man siedet die Erdäpfel wie gewöhnlich, die Haut abgezogen, alsdann mit Fleischbrühe zerrühret, zerschnittene Zellerie und Petersilwurz auch darzu, und miteinander kochen lassen, dann durch ein Haartuch getrieben und wieder zum Feuer gesezt, sollte es zu dick seyn, so kan̄ man es mit Fleischbrühe verdünnen, über gebehte Semmel angericht, und gewürzt, so ist die Suppe fertig.

Erdäpfel zuzubereiten (Deutschland, 1784)

Man nimmt dazu runde und in der Grösse einer grossen welschen Nuß, auch um die Wahl etwas grössere; siedet und schälet solche, Schmalz oder Butter in Kastrol oder Tiegel gethan, die Erdäpfel hinein gethan, und also so ganz schmoren lassen, sie sind auf diese Art gut.



dann ein Stück Butter heiß werden, gibt einen guten Kochlöffelvoll Mehl hinein, läßt es schön gelb werden, gibt ein wenig klein geschnittene grüne Petersilie hinzu, läßt sie etwas anlaufen, gießt dann die Brühe sammt den Erbsen darauf, und läßt sie gut verkochen, schlägt sie durch ein Sieb, gibt sie abermal in den Topf, salzet sie, und richtet sie über ausgestochenes Mehlschöberl an.

58. Grüne Erbsen-Suppe.

Man nimmt junge Erbsen sammt den Schalen, dünstet sie in Butter weich, und stößt sie mit einigen gebackenen Semmelschnitten, und zwei bis drei Stückchen von gebackene Hechten-Köpfen klein zusammen; wenn dieses geschehen, gibt man sie in ein Kastrol, gießt eine gute klare Erbsenbrühe daran, salzt, und läßt sie gut versieden, passirt sie durch, richtet sie dann in einen Topf, läßt sie nochmals aufsieden, und gießt sie über gebackenes Mehlschöberl oder gebackene Semmelwürfeln.

59. Erbsen-Wasser, welches zu Fastenspeisen und Fastensuppen zu verwenden ist.

Man gibt in einen Topf ein Seitel dürre Erbsen, füllt sie mit drei Halbe reinem Flußwasser auf, läßt sie kochen, gibt dann gelbe Rüben, Petersilwurzeln, Sellerie, einige gebackene Semmelschnitten, etwas Muskatblüthe dazu, läßt es langsam fortsieden, und verwendet es, wozu es nöthig ist.

60. Erdäpfel-Suppe.

Man gibt Petersilie, Bury, gelbe Rüben, und etwas Sellerie in einen Topf, füllt selbes mit Wasser auf, salzt es, und läßt es zwei Stunden kochen: dann schält man die Erd-

stark mit Butter, füllt von den Erbsen daumhoch hinein; legt dann eine Lage Pöckelzunge, welche weich gesotten, und in feine Blätter geschnitten sein muß, dann wieder eine Schicht Erbsen, und eine Lage schön braun gebratene Bratwürste, welche in Stücke geschnitten, und in der Mitte durchgeschnitten sein müssen, endlich wieder Erbsen und Pöckelzunge, und so fährt man fort, bis das Kastrol voll ist; gibt es dann eine halbe Stunde in dem Dunst; stürzt es auf die Schüssel, und verziert es mit fein geschnittener Pöckelzunge. Auf dieselbe Art kann man einen Pudding auch von gedünstem Reis machen.

170. Gefüllte Erdäpfel.

Man nimmt gute Erdäpfel, kocht und schält sie, und läßt sie auskühlen. Dann schneidet man ein Stückchen davon ab, damit sie auf der Schüssel stehen bleiben, von oben auch einen Deckel herab, hölscht dann die Erdäpfel behutsam aus; nimmt ein Stück Kalbfleisch, schneidet es klein gewürfelt, macht eine kleine Buttersoß, gibt das Kalbfleisch hinein, auch Spargel und Krebsschweiferln geschnitten, etwas Muskatblüthe dazu, läßt alles zusammen gut versieden, so zwar, daß von der Soß gar nichts zu sehen ist; füllt die Erdäpfel damit, gibt den Deckel wieder darauf, richtet sie auf eine Schüssel, gibt Milchrahm und Butter darauf, und läßt sie so lange backen, bis sie eine schöne gelbe Farbe haben. Man kann sie mit Bratwürste garniren.

171. Erdäpfel mit kälbernen Beischel.

Die Erdäpfel werden gekocht, geschält, und blätterweis

Aus dem Pesther Kochbuch *(1857) von Josephine v. St. Hilaire*

Erdäpfelstrudel (Triest, 1872)

200 g gekochte, passierte Erdäpfel, 50 g Mehl, 13 g Schmalz, Salz, 7 dl Milch, 2 Eier, 4 dl Rahm, Strudelteig

Dotter und Schmalz flaumig abtreiben, mische die Erdäpfel darunter, dann Rahm und Schnee darunterheben und abschmecken. Auf den Strudelteig aufstreichen, einrollen und schneckenförmig in eine gefettete Backrein [Backblech] geben. Im Rohr langsam backen.

Krommbierewurscht (Litauen, 1880)

2 kg geschälte, rohe Erdäpfel, 500 g Zwiebeln, 500 g Bauchfleisch vom Schwein, 300 g Rindsuppenfleisch, 250 g Dörrfleisch, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Muskat, Bohnenkraut

Erdäpfel und Zwiebeln durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Alle Fleischsorten abkochen und ebenfalls durch den Wolf drehen. Die Massen miteinander gut vermischen und kräftig würzen. Die Wurst in gereinigte Därme füllen und in heißem Salzwasser 2 Stunden ziehen lassen (nicht kochen, sonst platzt der Darm!). Man kann die Masse aber auch in Einkochgläser geben und im Wasserbad garen. Zur warmen Wurst gibt es Sauerkraut, Wasserwecken und Bier.

Schottische Erdäpfelschnitten (1889)

Koche ein Dutzend große Erdäpfel halb gar, schneide sie in Scheiben, schlage 4 Eier mit 2 Löffeln Semmelbrösel und 2 Eßlöffeln gehacktem Schinken. Nun tauche die Erdäpfelscheiben in diese Mischung und backe sie aus.

Erdäpfel mit Schinken (Italien um 1900)

Eine Anzahl gekochte Erdäpfel schält man heiß, schneidet sie in Scheiben, vermischt sie mit grob gehacktem Schinken oder Geselchtem und dünstet sie in heißer Butter rasch ab. Dann quirlt man zu 1 kg Erdäpfel 3 ganze Eier mit Salz und Schnittlauch fest ab, gießt dies über die Erdäpfel, und wenn sich die Masse zu einem Rührei gebunden hat, wird sofort serviert

Die Erdäpfel in Europas Küchen

Tiere fressen, Menschen essen, aber nur
Leute mit besonderem Geschmack dinieren.
(Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1826)

Die Kochkunst ist ursprünglich ein regionales Phänomen – sie wurde von der Umgebung, dem Klima und den verwertbaren Pflanzen und Tieren diktiert: Die Küche der Küstenländer unterscheidet sich von jener der Hügelgebiete, der Tiefebenen, der Steppengebiete oder der Alpen. Doch sobald Kontakte zustande kamen und (friedliche) Kommunikation stattfand, konnten Zubereitungsarten, Rohstoffe und Gewürze ausgetauscht werden. Der Mensch ist grundsätzlich neugierig: Wenn man irgendwo etwas probiert, das einem schmeckt(e), möchte man es auch zu Hause zubereiten – vielleicht ein wenig abgewandelt, wenn die eine oder andere Zutat fehlt oder wenn man geschmackliche Vorlieben hat, die die ursprüngliche Zubereitungsart nicht ganz erfüllt. Natürlich hatten die Bewohner der Meeresküsten den Vorteil, eine reichgedeckte Fischtafel zu haben. Andererseits wurden in jenen europäischen Staaten, die katholisch waren, von der Kirche pro Jahr rund 150 Fasttage vorgeschrieben, entsprechende Essensvorschriften machten Fische, Eier-, Mehl- und Gemüsespeisen zum Ersatz für Fleischgerichte. Die Erdäpfel kamen später als wohltuende Abwechslung hinzu. Auch für die ärmeren Schichten war die vielseitige Knolle, sobald sie akzeptiert war, förmlich eine Delikatesse, die sie von den eintönigen Breigerichten befreite.

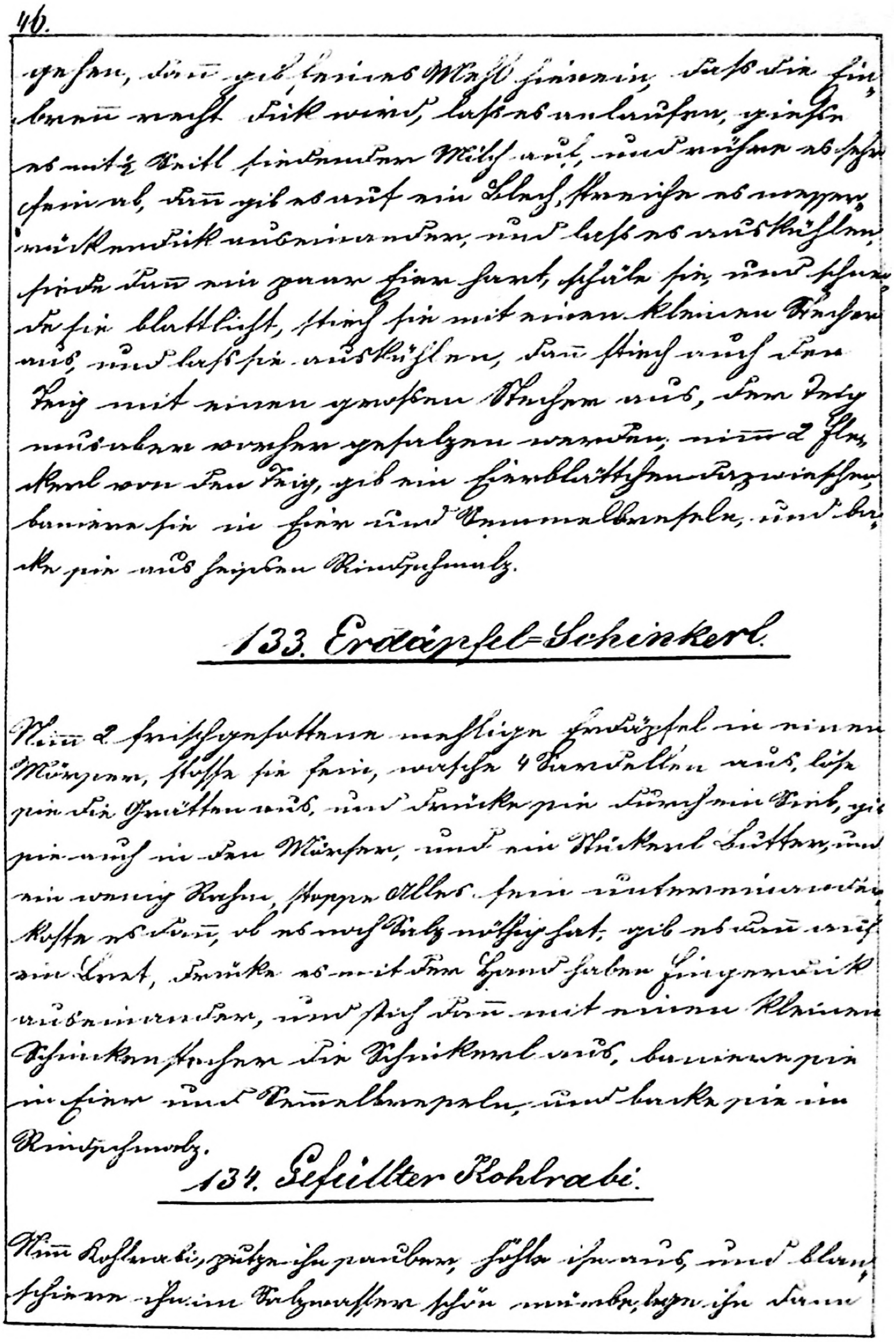
Die europäischen Küchen blieben auch in der Zeit vor der technischen Kommunikation und dem Massentourismus nicht frei von äußeren Einflüssen: Die Araber hinterließen in Spanien ebenso kulinarische Spuren wie die Türken auf dem Balkan; Maria von Medici brachte ihre Köche nach Frankreich; in Ungarn kamen durch die Eheschließungen der Könige italienische und französische Elemente in die Küche; Wien erfuhr einen starken Zustrom von Angehörigen jener Nationalitäten, die in der Habsburgermonarchie zusammenlebten – sie alle brachten ihre Leibspeisen und ihre spezielle Küche mit. Diese Einflüsse trafen auf bereitwillige Aufnahme durch die Bewohner der genannten Länder:

Sie probierten, überlegten und nahmen, was ihnen schmeckte, in ihre Küche auf.

Kriegshandlungen und Bedrohung sind der Ruhe, die man beim Kochen braucht, nicht gerade förderlich: Franz Ruhm (1891-1966), dem späteren österreichischen Meisterkoch, wurde einmal bei seinem Kriegsdienst an der österreichisch-italienischen Front die Feldküche vor Fertigstellung des Mittagessens buchstäblich weggeschossen. Und nicht jeder Koch hatte die Nerven jenes Mannes, der für Napoleon vor der Schlacht bei Marengo ein Hühnergericht kreierte; die Zutaten dafür fand er auf dem Bauernhof, der Napoleon als Quartier diente. Das Gericht wurde als »Huhn à la Marengo« kurze Zeit später *der* Erfolg in den Pariser Restaurants. Allerdings würde es sein Schöpfer aufgrund der zahlreichen Veränderungen (Beigabe von Weißwein und Trüffeln) heute wohl nicht mehr wiedererkennen.

Um von vornherein alle Illusionen zu zerstören: Nationale Küchen gibt es streng genommen nicht. Zwar versuchte man in der Zeit des aufkeimenden Nationalismus, Länder und bestimmte Speisen zu verbinden, um Identität und Zusammengehörigkeitsgefühl zu demonstrieren und zu verankern. Wenn man jedoch den Gedanken hegt, sich in der Küche national festzulegen, ist eine Weiterentwicklung, die in der Kochkunst über Jahrhunderte ständig stattgefunden hat, nicht möglich. Täglich wird in Küchen herumprobiert, experimentiert, manchmal werden Speisen als mißraten verworfen. Auch wenn die Küche einem Entwicklungsprozeß unterworfen ist, werden die Speisen dem Geschmack der einzelnen Länder angepaßt bleiben und »Leibspeisen« nicht verdrängt werden. Es ist nicht vorstellbar, dem Italiener seine Pasta, dem Franzosen seine Bouillabaisse oder sein Coq au vin, dem Ungarn sein Tokany oder dem Österreicher sein Wiener Schnitzel, den Tafelspitz oder den Schweinsbraten abzugewöhnen. Die größte Gefahr, die den Küchentraditionen international droht, ist die Vereinheitlichung durch *convenience*-Produkte und *fast food*, die sich in Pizza, überbackenem Baguette, vorgebackenen panierten Schnitzeln, Erdäpfelsalat in der Pakkung oder im Glas, Hamburgern etc. erschöpft.

Dennoch bietet die Verwendung des Begriffs der »nationalen Küchen« die Möglichkeit, sich geschmacklich zu orientieren: Man weiß, was man in Wien, Berlin, in der Toskana, in Burgund, in Barcelona oder in Budapest in Restaurants mit lokaler Küche vorgesetzt bekommt.


46.

133. Erdäpfel-Schinkerl

134. Gefüllter Kohlrabi

Aus dem Kochbuch, geschrieben von Franz Sedlmayer für seine vielgeliebte Mutter Anna, geborene Wagner, als Angebinde zu deren hohen Namensfeste 1855

Als die Erdäpfel nach Überwindung aller Vorurteile in die europäischen Küchen Einzug hielten, probierte man die Knolle anfangs aus. Sie wurde vor allem als Getreide- und Mehlersatz verwendet, verdrängte die Breie und Grützen, wurde zu Brot verarbeitet, zu Schnaps gebrannt, entwickelte sich in zahlreichen Ländern zur »Sättigungsbeilage« und diente vielen Völkern, die gerne Eintöpfe zubereiteten, als schmackhafte und nahrhafte Einlage. Doch schließlich erkannte man ihre große Individualität, die Zubereitungsarten von den belgischen *pommes frites* bis zu den osteuropäischen Erdäpfelpuffern zuließen.

Nach »Anfangsschwierigkeiten« sehr experimentierfreudig zeigten sich die Franzosen. Viele der klassischen Beilagen zu Fleisch- oder Fischspeisen stammen aus dem französischsprachigen Raum: *pommes Anna, pommes sautées, pommes rissolées, pommes duchesse, pommes croquettes, pommes glacées, pommes à la maître d'hotel, pommes purées, pommes au gratin, pommes au four, pommes allumettes* (die ganz dünne Version der *pommes frites*), *pommes Suzette* etc.

Da diese kleine Kulturgeschichte der Erdäpfel in Wien erscheint, beginnt der Rundblick über die Verwendung von Erdäpfeln bei jenen Ländern, die ehemals zur Habsburgermonarchie gehörten.

Die Balkanländer

Die Balkanhalbinsel umfaßt Slowenien, Kroatien, Bosnien und Herzegowina, Serbien, Albanien, Montenegro, Mazedonien, Bulgarien, Griechenland und den europäischen Teil der Türkei (Griechenland wird in einem eigenen Kapitel behandelt). Aufgrund der historischen Ereignisse lassen sich neben den an die Örtlichkeit gebundenen Küchen (Küstengebiet an der Adria, Hügelland, Karst) italienische, türkische, levantinische, ungarische und österreichische Einflüsse feststellen. In den Balkanländern dominiert eine naturbelassene Küche, in der sehr viel Gemüse verwendet wird.

Fische, Wein, Olivenöl, Salate, Kohl, Kraut, Feigen, Mandeln und Kirschen bestimmen die Küche des Küstenlandes. Kräuter wie Majoran, Basilikum, Salbei, Thymian, Rosmarin und Dille sind sehr beliebt. Im Landesinneren findet man ausgeprägte Landwirtschaft. Schafe, Ziegen und Geflügel werden gezüchtet; auch Rinder- und Schweinezucht wird betrieben. Auf den Feldern pflanzen die Bauern hauptsächlich Kukuruz

und Weizen, aber auch Reis, Sesam und Mohn. Im Karst überwiegen die Schafzüchter. Hier bestehen die Mahlzeiten neben Schaffleisch vor allem aus Milch, Käse und Polenta. Beliebt sind auch Gemüsegerichte aus Kohl, Bohnen, Zwiebeln, grünem Paprika und Melanzani, *kajmak*-Käse sowie luftgetrocknetes Fleisch (*pršut*). Obwohl es zahlreiche lokale Abwandlungen gibt, zeichnet sich die Balkanküche durch die Verwendung kräftiger Gewürze aus: Zwiebel, Knoblauch, Paradeismark, Petersil, Paprika und Kapern. Im Hinterland dominieren einfache, bäuerliche Speisen wie Brot, Schweinefleisch und Erdäpfelgerichte. Hier wird kein Olivenöl verwendet, sondern Schweineschmalz; auch mit Gänse- und Hühnerfett wird gekocht. In Kroatien sind die Erdäpfel aus der Likaregion aufgrund ihrer Qualität bekannt.

In Slowenien waren die Erdäpfel ab der Mitte des 19. Jahrhunderts neben Getreide die wichtigste Feldfrucht und sind es bis heute geblieben. Trotz ihrer Vielseitigkeit wurde die Knolle anfangs meist nur gekocht und geschält. In einem kroatischen Kochbuch aus dem Jahr 1789 wird ihre Verwendungsmöglichkeit lediglich zur Herstellung von Brot und Stärkemehl angeführt. Zehn Jahre später gibt es schon Erdäpfel mit Käse und Erdäpfelknödel. 1842 findet man Erdäpfel als Beilage zu Fisch, als Zutat bei Eierspeisen und als Grundlage für Fladen und Torten. Später kamen Suppen und Erdäpfelsalat hinzu. Erst im 20. Jahrhundert setzten sich die Erdäpfel endgültig durch – auch als selbständige Speise (z.B. gefüllte Erdäpfel). Ende der sechziger Jahre des 20. Jahrhunderts kamen die *pommes frites* auf die Balkanhalbinsel.

Slawonien ist bekannt für seine pikante Küche. Der ungarische Einfluß ist sehr groß; viele Fleisch- und Wildgerichte sowie Eintöpfe und Gulaschvarianten prägen den Speiseplan.

Besonders beliebt auf dem Balkan sind Suppen, darunter auch Erdäpfelsuppe bzw. Fleisch- und Kräutersuppen sowie Gemüsesuppen mit Erdäpfelbeigabe. Pikant gewürzte Erdäpfel werden hier überall als Vorspeise gereicht. Besonders in Serbien ißt man gerne gekochtes Huhn oder Truthahn mit Erdäpfeln. Fleisch spielte auf dem Balkan keine zentrale Rolle in der Ernährung, aber es wurde als Festtagsspeise immer sehr geschätzt. Neben Grillgerichten (portioniertes Fleisch bzw. ganze Tiere) sind auch Speisen mit faschiertem Fleisch sehr beliebt. Gemüseragoûts werden ebenfalls als Hauptgericht serviert sowie Gerichte, die aus Gemüse, Fleisch und Reis zubereitet werden. Der Erdäpfelsalat wird auf dem Balkan meist mit Zitronensaft, Zwiebeln und Öl mariniert; bei

moussaka werden Erdäpfelscheiben, Melanzani und Faschiertes übereinandergeschichtet. Den orientalischen Einfluß spürt man am stärksten bei den Süßspeisen (Kuchen getränkt in Zuckersirup, Strudel, gefüllte Äpfel, Baklava, Pita, Nußnudeln, Milchreis etc.).

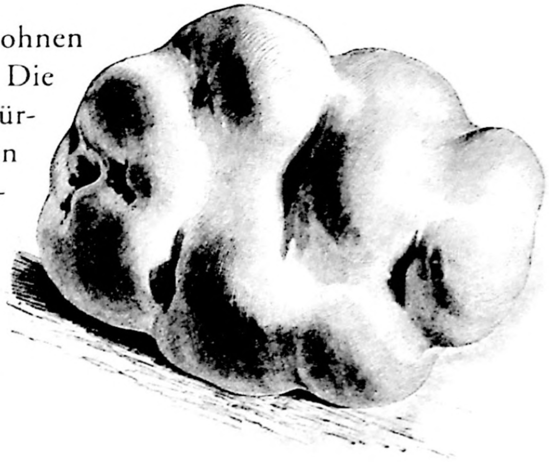
Die serbische Küche gilt als einer der wichtigsten Teilbereiche der Balkanküche. Es ist eine ländlich-bäuerliche Küche mit kleinen Happen (Käse, Oliven, gerösteter Speck, scharfer Paprika, Ajvar etc.), Gemüse, Suppen, Fleisch vom Grill, Eintöpfen, Fisch (vor allem aus den Flüssen), Wurst, Schinken und zahlreichen pikanten, mit Käse, Fleisch oder Schwammerln gefüllten Pastetchen. Die Süßspeisen mit Nüssen, Obst, Mandeln und viel Zucker und Honig sind türkisch-orientalischen Ursprungs.

Die Küche der Türkei kann auf eine sehr lange Tradition zurückblikken. Die Speisen haben sich aus der einfachen Küche der nomadischen Turkstämme entwickelt. Früher wurde fast nur Schafsfett zum Kochen verwendet; Olivenöl benutzte man erst relativ spät. Einflüsse kamen aus der indischen, persischen und islamisch-arabischen Küche.

Die türkische Küche hat viele Backwaren aus Germteig (*pide, lahmacun*) und ein leichtes Weißbrot. *Kebap* – gegrilltes Fleisch – ist besonders beliebt. Die Varianten mit Reis, Salat, Paradeissoße und Joghurt können manchmal sehr scharf gewürzt sein. Zahlreiche Suppen ergänzen das Speisenangebot. Salate werden meist mit Olivenöl und Zitronensaft mariniert, Oliven und Schafkäse sind von den Mahlzeiten nicht wegzudenken. Erdäpfel werden häufig als *pommes frites* gereicht. Dennoch haben sich auch in der Türkei eigenständige Gerichte mit Erdäpfeln entwickelt.

Vipavska čorba (Suppeneintopf, Serbien)

600 g feingeschnittenes Sauerkraut, 500 g geschälte Erdäpfel, 300 g eingeweichte Bohnen, 100 g Fett, 20 g Mehl, 500 g Kaiserfleisch, Rahm, 1 feingeschnittene Zwiebel, 3 gehackte Knoblauchzehen, Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, Salz



Kraut mit Gewürzen zustellen, Bohnen und Erdäpfel separat weich kochen. Die Bohnen pürieren und die Erdäpfel in Würfel schneiden. Das Fleisch weich kochen und ebenfalls würfeln. Von Fett, Zwiebel und Mehl eine Einbrenn machen, Gemüse und Fleisch dazugeben und mit der Selchsuppe aufgießen. 5 bis 10 Minuten verkochen lassen. Beim Servieren einen Löffel Rahm pro Teller auf die Suppe geben.

Idrijski Žlikrofi (Istrische Nocken)

Teig: 700 g Mehl, 4 Eier, Salz, Wasser
Fülle: 500 g gekochte, geschälte Erdäpfel, 2 Krainer Würste oder 360 g Geselchtes faschiert, 1 kleine, feingehackte Zwiebel, 100 g Schmalz, feingehackter Petersil, Salz, Pfeffer

Aus den Zutaten einen mittelfesten Teig kneten und rasten lassen. Die heißen Erdäpfel passieren und mit der in Schmalz glasig gedünsteten Zwiebel und den übrigen Zutaten vermengen. Den Teig in zwei gleichgroße, ca. 5 mm dicke Blätter ausziehen. Die Fülle mit einem Kaffeelöffel ausstechen und in gleichen Abständen auf einem Teigblatt verteilen. Mit dem anderen Teigblatt abdecken und Nocken ausstechen. In Salzwasser 20 bis 25 Minuten kochen, dann abseihen. Mit heißer Butter übergießen und mit gerösteten Bröseln bestreuen. Mit Blattsalaten servieren.

Pogačice od krompira (Erdäpfelpogatscherln, Kroatien)

500 g Erdäpfel, 200 g Mehl, 2 Eier, 60 g Butter, Salz; Öl (kann mit Schmalz gemischt sein)

Die Erdäpfel in Salzwasser kochen, schälen und passieren. Mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. 1 ½ cm dick auswalken und mit einem runden Keksausstecher ausstechen. In heißem Fett backen. Die Pogatscherln passen zu allen Rindfleisch- und Wildgerichten mit sämiger Soße.

Bograč (Slowenien)

Je 300 g gewürfeltes Schweinefleisch, Rindfleisch und Wild, 3 Eßlöffel Schmalz, 1 kg feingeschnittene Zwiebeln, 5 Zehen zerdrückter Knoblauch, je 1 in Streifen geschnittener roter und grüner Paprika, 2 Eßlöffel Paradeismark, 1 Lorbeerblatt, Salz, 2 scharfe, in Scheiben geschnittene Pfefferoni, 500 g geschälte, gewürfelte Erdäpfel, ¼ l trockener Rotwein

Zwiebeln in Schmalz anschwitzen, Paprikapulver und Rindfleisch dazugeben, mit Wasser aufgießen und einige Zeit dünsten lassen. Dann das restliche Fleisch unterrühren und eine Stunde weiterköcheln lassen. Erdäpfel, Paprika und Rotwein sowie die übrigen Zutaten dazugeben und weitere 60 Minuten dünsten.

Patates yemeği (Türkei)

5 große geschälte, in Scheiben geschnittene Erdäpfel, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 Kaffeelöffel Paradeismark, 1 kleine Packung Tiefkühlerbsen, Olivenöl, 3 Eßlöffel in Fett angebratenes Faschiertes

Die Zwiebel in etwas Olivenöl anbraten, Paradeismark dazugeben. Mit ca. ½ l Wasser aufgießen, Faschiertes und Erdäpfel dazugeben. Kochen, bis die Erdäpfel weich sind. Man kann noch kurz vor dem Ende der Kochzeit die Erbsen untermischen.

Tavuk yahni (Türkei)

4 Hühnerbrüste ohne Haut, ½ l Hühnersuppe, 20 kleine, geschälte Schalotten, 5 gehackte Knoblauchzehen, 1 Kaffeelöffel Paradeismark, 6 geschälte, in Viertel geschnittene Erdäpfel, Olivenöl

Die Schalotten und Knoblauch in Öl andünsten. Paradeismark unterrühren, Hühnerbrüste mitanbraten. Mit der Suppe auffüllen, daß alles bedeckt ist. Erdäpfel darauflegen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Patates oturtması (Türkei)

750 g geschälte, in Scheiben geschnittene Erdäpfel, 250 g Faschiertes, 2 Paradeiser (geschält, entkernt), gehackter Petersil, 1 Eßlöffel Paradeismark, 1 feingeschnittene Zwiebel

Erdäpfelscheiben in heißem Öl braten, bis sie leicht braun sind. Zwiebel anbraten und mit dem Faschierten fertigdünsten und salzen. Die Erdäpfelscheiben in eine Pfanne schichten, darüber das Faschierte, Erdäpfel usw. Ganz oben gibt man die Paradeisstücke und den Petersil. Paradeismark in etwas Wasser verrühren, darübergießen und auf kleiner Flamme 20 Minuten köcheln.

Đulbastija (Zagreb um 1955)

Ein Rostbraten wird gut plattiert, mit Salz und Pfeffer und etwas Paprika gewürzt, mit Öl beträufelt, auf dem Bratrost geröstet und dann auf einer Platte warm gestellt. Inzwischen wird ein großer roher Erdapfel geschält und in feine Scheiben geschnitten und in einer Pfanne mit heißem Öl gebacken. Sobald die Erdäpfel Farbe nehmen, werden streifig geschnittene grüne Paprikaschoten sowie eine halbe ebenso geschnittene Zwiebel hineingegeben und mitgeröstet. Zum Schluß werden noch ein abgezogener, ausgedrückter, in Würfel geschnittener Paradeiser sowie Salz und Pfeffer hinzugefügt. Nachdem das Öl gut abgegossen wurde, werden diese Zutaten über den Rostbraten gegeben.

Pile s bira (Bulgarien)

1 kleines, in der Mitte aufgeschnittenes, aufgeklapptes Huhn, 500 g geschälte, länglich geschnittene Erdäpfel (größer als Pommes frites), 100 g Butter, ½ l helles Bier, Oregano, Salz

Die Erdäpfeln in eine Backform geben. Die Hälfte der Butter in Flocken auf die Erdäpfel geben, salzen. Das Huhn außen mit Salz und Oregano einreiben, mit der offenen Seite nach oben auf die Erdäpfel legen und das Bier darüber gießen. Bei 180 Grad im Rohr ½ Stunde braten, das Huhn umdrehen und nochmals ½ Stunde braten. Sofort servieren.

Gyuvetch (Bulgarien)

500 g mageres Fleisch in Scheiben (Hammel, Schwein oder Kalb), 2 gehackte Zwiebeln, 200 g Fisolen aus der Dose, 500 g geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 500 g gekochte Okraschoten, 3 geschälte, gewürfelte Paradeiser, 2 gehackte Karotten, süßer Paprika, Salz, Pfeffer, 3 Eßlöffel Olivenöl

Das Fleisch in Öl anbraten. Die Gemüse vermischen und salzen. Das Fleisch mit dem eigenen Saft und mit dem Gemüse in eine feuerfeste Form geben, mit dem Paprika bestreuen. Wasser angießen, bis alles bedeckt ist. Im Backrohr bei 200 Grad 2 bis 3 Stunden backen. Immer wieder umrühren. Vor der letzten Garphase nochmals kräftig abschmecken.

Siebenbürger Erdäpfel

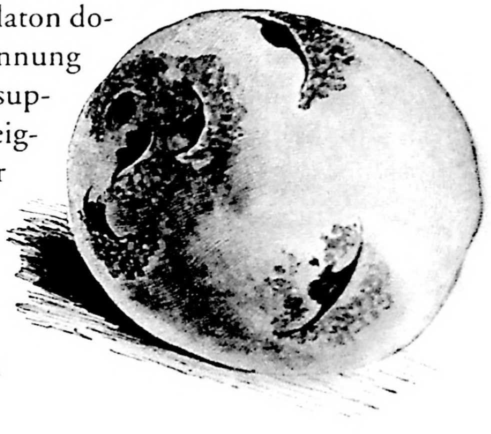
700 g geschälte, in längliche Scheiben geschnittene Erdäpfel, 250 g Schafkäse, 300 ml Rahm, 100 g Butter, Semmelbrösel, Salz

Die Erdäpfel in Salzwasser kochen und abseihen. In eine gebutterte, gebröselte Form schichten, mit Butter begießen. Dann den Käse daraufgeben und mit Rahm übergießen. Im Rohr backen, bis die Oberfläche braun ist.

Die ungarische Küche ist in ihrem Ursprung ländlich-bäuerlich mit einer großen Tradition von Eintöpfen. Die zahlreichen Schaf- und Rinderhirten in der Puszta konnten ihr Essen eben nur in einem Kessel über der Feuerstelle zubereiten. In der Magnatenküche waren italienische und französische Einflüsse sehr stark vertreten; vermittelt wurden sie durch die Hochzeit von König Matthias I. (1458-1490) mit Prinzessin Beatrix von Aragon (1475), die in ihrem Gefolge italienische Köche und Zuckerbäcker mitbrachte. Ungarn verdankte Beatrix auch die Zwiebeln und den Knoblauch, die sie von ihrer Schwester Eleonora erhalten hatte. Im 16. Jahrhundert arbeiteten in Ungarn französische Köche, die von Adeligen beschäftigt wurden. Auch Fürst Franz II. Rákóczi, der Führer des Freiheitskampfes gegen die Habsburger Anfang des 18. Jahrhunderts, hatte französische Köche. Türkische Gerichte wurden dem speziell ungarischen Geschmack angepaßt und in die heimischen Küchen übernommen. Eine bürgerliche Küche, wie sie in Wien seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts bestand, entwickelte sich in Ungarn – so wie im übrigen Osteuropa – recht spät.

Charakteristisch für die ungarische Küche ist heute der Paprika, der in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts vorerst von den bäuerlichen Schichten bereitwillig als billiges, schmackhaftes Gewürz aufgenommen wurde. Gemeinsam mit Sauerrahm gab er vielen ungarischen Gerichten ihren unverwechselbaren Geschmack. Von den Eintöpfen wurde das Gulasch der bekannteste, obwohl die ungarische Küche viele hervorragende Tokany-Gerichte zu bieten hat, die jedoch kaum bis über die Landesgrenzen bekannt sind.

Wichtig sind in der ungarischen Küche auch die Fischgerichte, bei denen der Fogosch aus dem Balaton dominiert. Sehr große internationale Anerkennung erlangte die *halászlé*, die ungarische Fischsuppe. *Langós* (in Schmalz gebackene Germteigfladen mit Knoblauch, die mit Rahm oder Käse gegessen werden), Fleisch- und Gemüsestrudel sowie das *lecsó*, gefüllte Gemüse (Paprika, Kürbis, Melanzani, Paradeiser, Weinblätter) und Süßspeisen (Palatschinken, Strudel) erinnern daran, daß ein



Großteil des Landes lange von den Türken beherrscht wurde. Auch die Einführung von Kirschen, Kukuruz und Kaffee geht auf die Türken zurück.

Obwohl sich Kaiserin Maria Theresia in Ungarn sehr um den Erdäpfelanbau bemühte, wurden die Knollen im 19. Jahrhundert erst langsam als Lebensmittel akzeptiert. Doch danach wurden sie unabdingbarer Bestandteil zahlreicher Gerichte. Anfang des 20. Jahrhunderts begannen die Ungarn, die Erdäpfel auch in ihr Gulasch bzw. in die Gulaschsuppe zu schneiden, was den Eintopf nicht nur schmackhafter, sondern auch nahrhafter machte.

In der *Miskolcer Hausfrau* (1816/18) finden sich bereits mehr als hundert Erdäpfelrezepte: Die Erdäpfel wurden roh, gekocht und gebakken weiterverarbeitet. Die Palette der Gerichte reichte von Brot, Pürees, Pogatschen, Fladen, Knödel, Nudeln über Suppen (dünn oder dick, mit oder ohne Fleisch) bis zu Gemüsespeisen. In bürgerlichen Gasthäusern in Westungarn und Pest konnte man bereits um 1830/40 unter folgenden Gerichten auf den Speisekarten wählen: Erdäpfelsuppe, Erdäpfelgemüse, Erdäpfel zum Fisch, zu gebratenem Fleisch und als Salat. Anfang des 20. Jahrhunderts waren Erdäpfel in bürgerlichen Haushalten landesüblich. Das *Bürgerliche Kochbuch* (1906) von Erzsébet Komáry führte folgende Erdäpfelspeisen an: zwei Suppen, vier Gemüsespeisen, drei Mehlspeisen, drei Zuspeisen (gebackene Erdäpfelscheiben, Püree, Rohscheiben), einen Salat und eine Torte.

Krumplis gombóc (Erdäpfelknöderln)

2 große, in der Schale gekochte Erdäpfel, 1 Eßlöffel Butter, 1 Ei, Salz, Mehl nach Bedarf

Die Erdäpfel heiß schälen und durchpressen. Butter, Ei, Salz und Mehl dazugeben. Zu einem Teig verkneten. Kleine Knödel formen und in Salzwasser kochen. Als Einlage für Rindsuppe verwenden.

Bográcsgulyás (Kesselgulasch)

2 feingeschnittene Zwiebeln, 2 Eßlöffel Schmalz, 1 kg gewürfeltes Rindfleisch, 200 g gewürfeltes Rindsherz (wenn gewünscht), 2 zerdrückte Knoblauchzehen, gemahlener Kümmel, Salz, 1 Eßlöffel edelsüßer Paprika, Paradeismark, 2 in Streifen geschnittene grüne Paprika, 450 g geschälte, gewürfelte Erdäpfel, gezupfte Nockerln

Die Zwiebeln in Schmalz glasig dünsten. Fleisch dazugeben und 10 Minuten dünsten lassen. Topf vom Feuer nehmen und die Gewürze unterrühren. Warmes Wasser zugießen und köcheln lassen, bis das Fleisch kernig weich ist. Dann die Erdäpfel dazugeben. Kurz bevor alles weich ist, die gezupften Nockerln in die Suppe einkochen. Soll die Suppe scharf werden, Kirschpaprika hinzufügen. Sehr heiß in tiefen Suppentellern oder kleinen Kesseln servieren.

Dödöle (Erdäpfelnockerln mit Schafkäse)

Salz, 350 g geriebene, rohe Erdäpfel, 180 g Mehl, 1 Eßlöffel Schmalz, 120 g Schafkäse (Brimsen)

3 Liter Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Erdäpfel mit Mehl und Salz vermengen. Mit einem Löffel nußgroße Stücke ausstechen und ins Wasser fallen lassen. 10 Minuten kochen lassen. Die Nockerln mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abschrecken. Schmalz erhitzen, Nockerln und zerbröselten Käse dazugeben und unter Rühren erhitzen. Sofort servieren.

Ropogós burgonyapüré (Gebackenes Erdäpfelpüree)

450 g in der Schale gekochte Erdäpfel, 2 Eier, 2 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel gehackter Petersil, Salz, Pfeffer; Butter für die Formen

Die Erdäpfel heiß schälen und passieren. Etwas überkühlen lassen (damit die Eier nicht stocken!) und mit den übrigen Zutaten vermischen. Kleine Formen ausbuttern, mit der Masse füllen und bei 190 Grad 10 Minuten im Ofen backen. Aus den Formen stürzen und als Beilage zu Braten reichen.

Savanyú burgonyafözelék (Saures Erdäpfelgemüse)

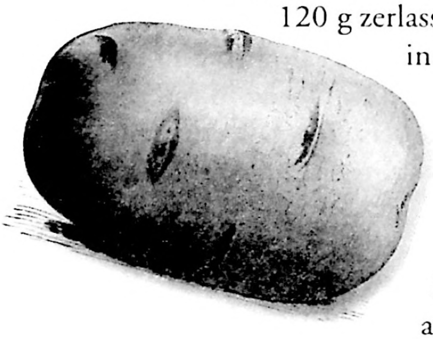
680 g gewürfelte, rohe Erdäpfel, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Salz, 3 Eßlöffel Schmalz, 3 Eßlöffel Mehl, 1 feingeschnittene, kleine Zwiebel, ½ Becher Rahm, ½ Eßlöffel Zucker, 1 bis 2 Eßlöffel Weißweinessig, Petersil

Erdäpfelwürfel mit Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer in Wasser halb garkochen. Schmalz erhitzen, Mehl und Zwiebel darin hellbraun werden lassen und mit etwas Wasser glattrühren. Zu den Erdäpfeln geben und bei schwacher Hitze garkochen. Ab und zu umrühren. Rahm, Zucker, Petersil und Essig nach Geschmack verrühren, zu den Erdäpfeln geben, aufkochen lassen und servieren.

Liptói burgonya (Liptauer Erdäpfel)

1,3 kg in der Schale gekochte Erdäpfel, Salz, 340 g Liptóer (Brimsen ist ebenfalls möglich), 120 g und 60 g Butter, 120 g gewürfelter durchzogener Speck, 1 Eßlöffel gehackte Dille, 60 g Semmelbrösel

Erdäpfel schälen und in Scheiben schneiden, Käse zerbröseln, 120 g zerlassene Butter daruntermischen. Die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen. Die knusprigen Würfel mit der Käsemasse vermischen, Dill dazugeben. Erdäpfel vorsichtig darunterheben. Eine Tortenform mit Butter ausstreichen und mit Bröseln bestreuen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr 30 Minuten backen. Das Gericht wie eine Torte aufschneiden und servieren.



Rakott krumpli (Geschichtete Erdäpfel)

1,3 kg möglichst kleine, in der Schale gekochte Erdäpfel, Salz, 6 hartgekochte Eier, 150 g Beinschinken, 150 g in Scheiben geschnittene Wurst, 1 Becher Rahm, 1 Eßlöffel Paprika

Die Erdäpfel schälen und in Scheiben schneiden, ebenso die Eier. Eine feuerfeste Schüssel mit Butter ausstreichen und den Boden mit Erd-

äpfelscheiben auslegen, salzen. Zerlassene Butter daraufträufeln, Schinkenscheiben daraufgeben, dann wieder Erdäpfel, dann Wurst- und Eischeiben usw. Die letzte Schicht müssen Erdäpfel sein. Restliche Butter und Rahm darübergießen und mit Paprika bestreuen. Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.

Burgonyalángos (Erdäpfellangos)

4 große in der Schale gekochte Erdäpfel, 110 ml lauwarme Milch, ½ Päckchen Trockengerm, ½ Kaffeelöffel Zucker, 375 g Mehl, Salz, Schmalz zum Ausbacken

Erdäpfel heiß schälen und passieren. Abkühlen lassen. Milch, Germ, Zucker und 2 Eßlöffel Mehl verrühren. 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Erdäpfel, Salz und restliches Mehl dazugeben. Den Teig durcharbeiten und 45 Minuten gehen lassen. Auf einem bemehlten Brett den Teig 1 cm dick ausrollen. In gleichmäßige Stücke (Quadrate, Streifen) schneiden, mit der Gabel mehrmals einstechen. In einer Pfanne in heißem Fett backen. Vor dem Verzehren mit Knoblauch einreiben. Wenn man die Langos mit scharfem Paprika und Salz bestreut, nennt man sie »Husarentoast«.

Krumplis rétes (Erdäpfelstrudel)

450 g in der Schale gekochte Erdäpfel, 4 getrennte Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, 110 g Butter, 110 g geriebene, geschälte Mandeln, Salz, 225 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, zerlassene Butter, 1 Packung Strudelteig

Erdäpfel heiß schälen und passieren. Abkühlen lassen. Dotter schaumig rühren, Zitronenschale und Erdäpfel unterheben. Butter, Vanille und Mandeln einrühren. Eiklar mit Salz und Zucker steifschlagen und unter die Masse ziehen. Strudelteig mit flüssiger Butter bestreichen, die Masse darauf verteilen und einrollen. Auf ein gebuttertes Backblech legen, mit flüssiger Butter bestreichen und langsam im vorgeheizten Ofen backen.

Erdäpfel waren hier ursprünglich ein eigenständiges Gericht. Man kochte und briet sie. Gesalzene Erdäpfel wurden mit Sauerkraut, Brimsen, Paprikawurst, Grammeln oder pur mit Butter oder Schmalz verzehrt. Das slowakische Nationalgericht sind Nocken aus Mehlteig mit rohen, geriebenen Erdäpfeln, die meist mit Topfen, Eiern, Brimsen oder Kraut gegessen werden.

Die slowakische Küche unterscheidet sich sehr von der tschechischen, nicht zuletzt durch die Tatsache, daß das Land lange zum Königreich Ungarn gehörte. Wie in Ungarn gibt es hier Weinbau. Auch Fisch hat in der slowakischen Küche einen hohen Stellenwert (vor allem Forellen und Karpfen). Die Slowakei war auch Vermittlerin von Zubereitungsarten aus Ungarn und der Türkei. Polenta und Knoblauch spielen eine große Rolle.

Erdäpfel dienen zur Füllung von Piroggen, werden zu Puffern und Suppen verarbeitet und zum Eindicken von Zuspeisen verwendet. Besonders die Suppentradition in der Slowakei nahm sich der Erdäpfel an: Die gehaltvollen Suppen aus Hülsenfrüchten, Pilzen und Kohl wurden mit der Knolle bereichert und mit Brot gereicht. Schweinefleisch ist sehr beliebt und wird ebenfalls mit Erdäpfeln verzehrt. Erdäpfelfladen und Erdäpfelpuffer waren in den ärmeren Gebieten bis ins 20. Jahrhundert Hauptnahrungsmittel.

Erst durch den Tourismus in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts kamen neue Erdäpfelgerichte hinzu: *pommes frites* und *pommes chips* (verfeinert mit Paprika und Kümmel) bereichern die Speisekarte. Fritierte Erdäpfel werden auch mit Mayonnaise und Ketchup gegessen bzw. sind Beilage zu Fleisch.

Brimsennockerln

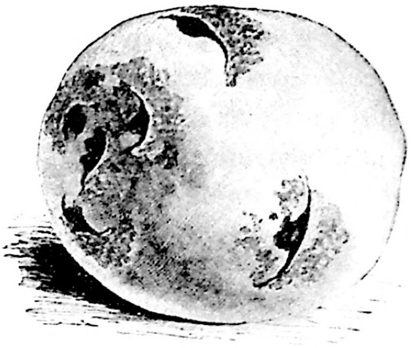
1 kg Erdäpfel, ½ kg Mehl, 400 g Brimsen, 150 g durchzogener Speck, 1 Ei, Salz

Die Erdäpfel schälen und zerreiben. Ei und Mehl darunterrühren und würzen. Nockerln abstechen und in Salzwasser kochen. Die Speckwürfel auslassen, die Nockerln darin anbraten und mit zerbröseltem Brimsen servieren.

Südslowakische Delikatesse

500 g gekochte, geschälte, heiß passierte Erdäpfel, 100 g grobes Mehl, 200 g Grieß, 300 g gekochte, hausgemachte Wurst, 2 Eier, 40 g Schmalz, 1 feingeschnittene Zwiebel, 600 g weichgekochtes Sauerkraut, 60 g geräucherter Speck, 1 Becher Rahm, Salz

Die Erdäpfel mit Mehl, Grieß, Salz und Eiern zu einem dicken Teig verarbeiten und zu einer dickeren Platte ausrollen. In die Mitte der Teigplatte die (abgeschälte) Wurst legen, zusammenrollen und in Salzwasser ca. 30 Minuten köcheln. Zwiebel in Schmalz anbräunen, das Sauerkraut dazugeben und alles erhitzen. Das Kraut auf Teller verteilen. Die Roulade in Scheiben schneiden und auf das Kraut legen. Mit knusprig gebratenem Speck und Rahm servieren.



Èngov (Erdäpfelsuppe)

500 g geschälte, in dünne Scheiben geschnittene Erdäpfel, 50 g feingeschnittene Zwiebeln, Schmalz, Paprika, Salz, gemahlener Kümmel, Pfeffer, Majoran, Schnittlauch; 1 Ei, Mehl, Salz

Zwiebeln in Schmalz glasig dünsten, Paprika und Erdäpfel dazugeben und würzen. Mit Wasser aufgießen und kochen, bis die Erdäpfel weich sind. Aus dem Ei, Wasser, Mehl und Salz einen Nockerlteig bereiten, mit dem Kaffeelöffel kleine Nockerln abstechen und in die Suppe einlegen. Ziehen lassen, bis die Nockerln an die Oberfläche steigen. Nochmals kräftig abschmecken und mit Schnittlauch bestreut reichen.

Tschechien

Die tschechische Küche kann auf eine lange Tradition verweisen, die bis zum Mittelalter zurückreicht. Die beiden Landesteile – Böhmen und Mähren – hatten eigenständige Kochtraditionen. Doch dominant in der Kochkunst wurde Prag. Durch ihre Lage an der Moldau stand die Hauptstadt ständig in Kontakt mit Sachsen und dem baltischen Hafen Stettin. Da der deutsche Einfluß unter den Habsburgern immer stärker zunahm, forcierten die Böhmen das Kochbuch von Magdaléna Dobromila Rettigová (1785-1845). Ins Deutsche übersetzt wurde es ein großer Erfolg in der Habsburgermonarchie und trug – neben den böhmischen Köchinnen in Wien – sicher zum weiteren Eindringen böhmischer Rezepte in die Wiener Küche bei. Rettigs Kochbuch war jedoch nie als national-böhmisches Kochbuch geplant. Es richtete sich wie alle Kochbücher, die zu jener Zeit erschienen, an (gehobene) bürgerliche Kreise.

Die Küche Tschechiens war und ist eng mit der süddeutschen verwandt. Fleisch (Rind und Schwein) war immer ausreichend vorhanden. Fleischspeisen dominierten – anders als auf dem Balkan – die regionale Kost. Ackerfrüchte, Obst und Gemüse ergänzten den Speiseplan. Aus den Wäldern kamen Beeren, Schwammerln und Wild. Auch Fischgerichte haben Tradition, sind aber nicht so häufig auf den Speisekarten anzutreffen. Der böhmische Karpfen wird zu Weihnachten paniert und ausgebacken serviert. Gerichte mit (Wurzel)Soßen werden mit böhmischen Knödeln (aus Germteig und Semmelwürfeln) gereicht, während man zu Fleischspeisen mit Bratensaft Erdäpfel oder Erdäpfelpüree gibt. Der Erdäpfelsalat kann Beilage sein, aber mit Mayonnaise und anderen Zutaten wird er Hauptspeise am kalten Buffet. »Belegte Schnitten« (= Brote) erfreuen sich großer Beliebtheit. Sie werden mit Butter bestrichen und mit Fleischsalat, Prager Schinken, ungarischer Salami, gefüllten Eiern und (Ersatz)Kaviar belegt und entsprechend garniert.

Hauptgewürze sind Kümmel, Majoran, Liebstöckel und Neugewürz. Auch Knoblauch ist sehr beliebt. Als Nationalgericht gilt Schweinsbraten mit Sauerkraut und Böhmischen Knödeln. Erdäpfelpuffer sind ausschließlich gesalzen und werden oft mit Knoblauch bestrichen verzehrt. In der Gastronomie bietet man sie häufig als Beilage an. Škubánky, Nocken aus Erdäpfeln, Mehl und Schmalz, werden entweder mit Mohn und Zucker oder – nach dem Kochen in der Pfanne goldbraun gebra-

ten – mit Salz gewürzt serviert. Obstknödel sind häufig aus Erdäpfelteig zubereitet.

Die Süßspeisen sind überaus vielfältig. Germteige sind besonders beliebt. Zu den bekanntesten zählen Powidltascherln (die man in Österreich häufiger antrifft als in Tschechien), Buchteln, Germknödel, Powidlknödel, Kolatschen und Dalken (auch Liwanzen genannt).

Brünner Suppe (1890)

Zwei Karotten, zwei Kohlrabi, zwei Petersilwurzeln, ein Porree und 5 bis 6 Erdäpfel werden in kleine Würfel geschnitten und in 125 g frischer Butter eine Viertelstunde langsam gedünstet. Dann gießt man 2 ½ bis 3 Liter sehr kräftige Rindsuppe hinzu und läßt das Wurzelwerk darin noch eine halbe Stunde kochen, worauf man die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln anrichtet.

Böhmische Erdäpfelknödel

600 g ohne Schale gekochte Erdäpfel, 1 – 2 Eßlöffel Grieß, Mehl nach Bedarf, 1 Ei, Salz

Die Erdäpfel noch heiß pressen. Mit Grieß bestreuen, etwas überkühlen lassen. Dann die anderen Zutaten zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Zwei Rollen im Durchmesser von 6 cm formen. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Rolle darin 15 bis 20 Minuten garen. Herausheben und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Passen gut zu Rindsbraten mit Wurzelsoße.

Couračka

½ l saure Milch, ¼ l Rahm, ¼ kg feingeschnittenes Sauerkraut, 30 g Butter, 20 g Mehl, ¼ kg geschälte Erdäpfel, Salz, Pfeffer

Das Sauerkraut in Salzwasser weich kochen. Die Erdäpfel würfeln und ebenfalls in Salzwasser 10 Minuten kochen. Die Erdäpfel zum Kraut geben. Milch, Rahm und Mehl verrühren und ins Kraut rühren. Aufkochen lassen, mit Butter verfeinern und abschmecken.

Böhmische Erdäpfel (1880)

Geschälte, gewürfelte Erdäpfel werden mit Wasser und Salz zum Feuer gesetzt und nur so lange gekocht, bis sie, ohne zu zerkochen, weich sind. Wenn das Wasser durch ein Sieb abgeseiht ist, werden die Erdäpfel auf eine Schüssel gegeben, mit geriebener Semmel bestreut und mit heißem gutem Schmalz, worin eine feingeschnittene Zwiebel dunkelgelb gedünstet worden, recht fett übergossen.

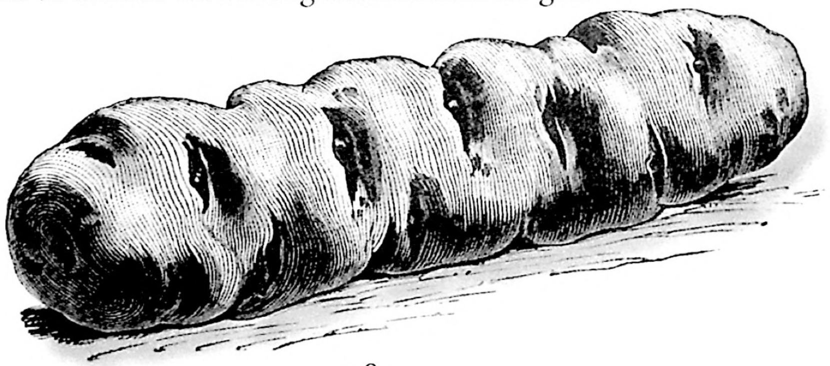
Majoranerdäpfel

600 g gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Erdäpfel, 2 Eßlöffel Öl, 20 g glattes Mehl, ½ l Knochensuppe, 1 Eßlöffel Essig, 150 g in Scheiben geschnittene Znaimer Gurken, 200 g gewürfelte Kolbasz (oder Extrawurst), Salz, Pfeffer, Majoran, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 2 Eßlöffel Rahm

Fett erhitzen, das Mehl darin braunrösten und mit kochender Suppe aufgießen; gut verrühren und 10 Minuten kochen lassen. Erdäpfel einrühren, nochmals 10 Minuten kochen. Wurst und Gurken dazugeben, würzen und mit Essig abschmecken. Etwas Rahm auf einen Teller geben und den Eintopf um den Rahm herumgießen.

Erdäpfel zu Rostbratel (Brünn, 1843)

Die gekochten, geschälten Erdäpfel in Scheiben schneiden. Die schönen Rostbratel klopfen und in heißem Schmalz abbraten. Eine Rein gut mit Butter schmieren, Erdäpfel hinein, darauf Butterflöckchen, kleingehackte Sardellen, Rahm und die Rostbrateln. So fortfahren, am Schluß müssen Erdäpfel zu liegen kommen. Mit dem Saft der Rostbrateln begießen und ½ Stunde im Rohr gebacken sind sie gut.



Polen

Nach eher vielversprechenden Anfängen zählt die polnische Küche heute zu den bäuerlich-bodenständigen Europas. Bereits im 14. Jahrhundert unter König Kasimir III., der Polen zur Großmacht führte, war die polnische Küche bekannt. 1364 hielt er in Krakau einen Monarchen-Kongreß ab, zu dem auch Peter I. von Zypern kam, der byzantinische Köche und östliche Eßsitten mitbrachte. Kasimir schätzte und förderte die italienische Küche an seinem Hof. Diese beiden Umstände machten die polnische Küche zu jener Zeit so berühmt, daß sie in den Kochbüchern des 15. und 16. Jahrhunderts als vorzüglich genannt wurde.

Es gibt vier große »Küchenzonen« in Polen: Die Küche des gebirgigen Südens, die der baltischen Küstengebiete, weiters die Speisen aus dem Osten (Litauen, Rußland) und die Kochkunst auf den Landgütern und in den Restaurants der Städte. Vor 1700 war auch der deutsche Einfluß sehr stark; 1532 wurde die *Kuchelmeisterei* ins Polnische übersetzt. Dieser Einfluß wurde vom französischen überlagert, als der sächsische Kurfürst August der Starke (1697-1763) zum König von Polen (1733) gewählt wurde. August brachte eine Anzahl französischer Köche mit. Im Gegensatz zu anderen Ländern betont die polnische *haute cuisine* die bäuerlichen Wurzeln ihrer Gerichte, um daran zu erinnern, daß ihre ersten Könige auch aus Bauernfamilien stammten.

Zu diesen besonderen, alten Gerichten gehören *bigos* (ein Wildeintopf), die *baba*-Kuchen, *sauce polonaise*, und eine Vielzahl von Würsten, von denen die *kiełbasa krakowsaka* (Krakauer = Wurst aus gepreßtem Schinken) die berühmteste wurde. Da man die Hauptmahlzeit (mittags) nie ohne Suppe beginnt, ist die polnische Küche sehr reich an Suppenrezepten. Meist sind die Suppen sehr substantiell mit Salzgurken, Graupen, Sauerkraut oder roten Rüben zubereitet. Basis ist jedoch meist eine Fleischbrühe (Schwein, Geselchtes, Rind). Erdäpfel können auch Zutat der *zur* sein, einer säuerlichen Getreidesuppe.

Neben Kraut sind Erdäpfel in Polen Hauptgemüse. Als Beilage erscheinen sie als Püree, Salz- bzw. Petersilerdäpfel oder als kleine Erdäpfelknödel. Beliebt sind vor allem *kopytka*, kleine Erdäpfelknödel, die nach dem Kochen mit Butter, Zucker und Zimt gegessen werden. Fleisch spielt in Polen eine besonders wichtige Rolle. Gänse und Karpfen sind beliebte Festtagsspeisen. Majoran, Kümmel, Knoblauch, Wacholder und Lorbeer sind die häufigsten Gewürze.

Placki kartoflane (Erdäpfelpuffer)

700 g geschälte Erdäpfel, 30 g Mehl, Salz, Pfeffer, 1 verrührtes Ei, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, Öl-Schmalzmischung zum Ausbacken

Die Erdäpfel reiben, ausdrücken und mit den anderen Zutaten gut vermischen. Fett erhitzen, einen Eßlöffel der Masse hineingeben, flachdrücken und auf jeder Seite ca. 4 Minuten backen. Auf Papier abtropfen lassen und mit Rahm servieren.

Ziemniaki faszerowne grzybami (Gefüllte Erdäpfel)

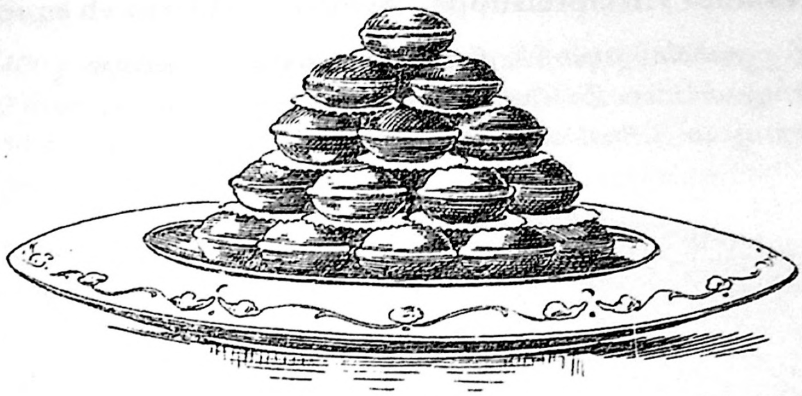
6 bis 8 große Erdäpfel, 100 g geputzte Schwammerln, 100 g Schafkäse, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 Eßlöffel Butter, ½ Becher Rahm, 1 Teelöffel Mehl

Die Erdäpfel in der Schale in Salzwasser kochen und leicht abkühlen lassen. Der Länge nach halbieren und aushöhlen. Die Zwiebel in Butter andünsten, feingehackte Schwammerln, Schafkäse und Erdäpfelmasse dazugeben, gut vermischen und abschmecken. Die Fülle in die Erdäpfel geben. Im Rohr bei 200 Grad zwanzig Minuten backen. Rahm und Mehl verrühren, über die Erdäpfel gießen und noch 10 Minuten backen.

Duszone ziemniaki z grzybami (Eintopf im Rohr)

1 kg Erdäpfel, 1 kg frische gemischte Schwammerln, 200 g durchwachsener Speck, 2 Karotten, 2 mittlere feingeschnittene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Fett, 100 ml Wasser, 100 g zerbröselter Frischkäse

Den Speck fein hacken, auslassen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die Schwammerln putzen und kleinschneiden. Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides zu den Zwiebeln geben und durchrösten. Sehr kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Erdäpfel schälen und in 1 mm dicke Scheiben schneiden. Fett und Wasser in einen schweren Topf geben, dann mit Erdäpfeln und Schwammerlmasse abwechselnd füllen. Die unterste und oberste Schicht sollten Erdäpfel sein. Mit dem Käse bestreuen und im Rohr garen, bis der Käse geschmolzen ist und die Erdäpfel weich sind. Sofort servieren.



Erdäpfelkrapfen.

Erdäpfelkrapfen. 14 *dkg* gekochte, passierte Erdäpfel werden mit 28 *dkg* Mehl in einen Weitling gegeben, dann rührt man 10 *dkg* in etwas Milch ausgelassene Butter, ein ganzes Ei, 3 Eidotter, 1 Messerspitze Sal[illegible] 1 Eßlöffel Zucker und 2 *dkg* in einigen Löffeln Milch a[illegible]sten Germ recht gut ab, mischt dieses zu dem Mehl, [illegible] den Teig sehr fein ab und läßt ihn an einem warme[illegible]rte gut aufgehen. Von diesem Teig macht man beliebig große Krapfen, die man mit Marmelade füllt und sodann fertig behandelt. Man kann diese Krapfen auch als Vorspeise verwenden, dann kommt aber kein Zucker zu dem Teig und füllt man sie anstatt mit Marmelade mit Fleischhaschee. Gebacken, werden sie auf einer Schüssel erhöht angerichtet und mit geriebenem Parmesankäse reichlich bestreut.

Erdäpfelkrapfen, 1889

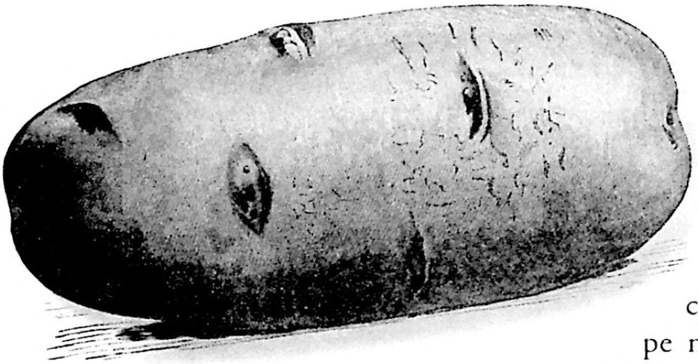
Pyzy nadziewane (Gefüllte Erdäpfelknödel)

½ kg Erdäpfel, 30 g Mehl, ½ geriebene Zwiebel, 100 g gekochtes, faschiertes Schweinefleisch, 100 g durchwachsener, gewürfelter Speck, 3 Eßlöffel Fleischsuppe, 2 Eßlöffel Butter, Salz, Pfeffer

Die Erdäpfel in der Schale kochen, schälen und passieren. Mit Mehl, Salz und Pfeffer zu einem Teig verarbeiten. Faschiertes Fleisch, Zwiebel und Suppe vermischen. Den Teig in Portionen teilen, flachdrücken und die Fülle daraufgeben. Knödel formen und in Salzwasser ca. 7 Minuten köcheln lassen. Die Speckwürfel in Butter braten und über die Knödel geben.

Breslauer Erdäpfelsuppe

500 g geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 1 l kräftige Rindsuppe, 2 feingeschnittene Zwiebeln, 1 geputztes feingeschnittenes Suppengrün, 3 Breslauer Würstchen, Salz, Pfeffer, Petersil, Schnittlauch



Die Erdäpfel in der Suppe aufkochen. Suppengrün, Zwiebeln und Würstchen in die Suppe geben und ca. 15 Minuten kochen lassen. Gemüse und Würstchen herausheben, die Suppe mit den Erdäpfeln mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Würstchen und Gemüse wieder hinein geben und mit den Kräutern bestreuen.

Rumänien

Die Grenzziehung dieses Landes schwankte immer wieder. Der westliche Teil gehörte zu Transsylvanien und war damit Teil der österreichisch-ungarischen Monarchie.

Es gibt zwei Hauptlinien der rumänischen Küche: Die einfache Küche in den Haushalten, die bis heute bestimmend ist, und eine feinere, die exklusiv für Restaurants kreiert wurde. Beide Küchen zeigen Elemente der mediterranen und östlichen Kochweise. Fleisch vom Spieß, gefüllte Gemüse, Reispilaws und Melanzani findet man auf allen Speisekarten. Das Land hat auch gute Rot- und Weißweine.

Häufig werden die Tafeln in der Tradition der *mezze* gedeckt: Viele verschiedene Gerichte werden in kleinen Behältern auf den Tisch gestellt. Nie fehlen scharfe, rote Pfefferschoten. Gemüseeintöpfe sind ebenso beliebt wie Knoblauchwürste, saure Wintersuppen und gefülltes Sauerkraut. In Transsylvanien war die Küche einerseits durch die große deutsche Minderheit, andererseits durch die Ungarn beeinflußt.

Supă de cartofi cu brînză

400 g geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 3 gewürfelte Karotten, 2 feingeschnittene Zwiebeln, 200 g Käse (Brinza oder Feta), 50 g Butterschmalz, 1 Bund feingeschnittener Schnittlauch, gehackter Petersil, 1 ¼ l Rindsuppe, Paprika, Cayennepfeffer

Butterschmalz erhitzen und darin Zwiebeln und Karotten bräunen. Die Erdäpfel und den Petersil dazugeben, würzen und mit Suppe aufgießen. 30 Minuten kochen lassen. Die Suppe pürieren und Schnittlauch und geriebenen Käse darunterrühren. Sehr heiß servieren.

Cartof »Jiachni«

1 ½ kg geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 1 kg reife Paradeiser, 2 feingeschnittene Zwiebeln, gehackter Petersil, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln in Öl dünsten, die pürierten Paradeiser (ohne Haut und Kerne), Salz und Pfeffer dazugeben und die Soße köcheln lassen. Dann die Erdäpfel, Petersil und etwas Wasser hinzufügen und bei schwacher Hitze garen, bis die Erdäpfel weich sind und die Soße eingedickt ist.

Wien

Die »Wiener Küche« – diese Bezeichnung erscheint in der Kochbuchliteratur erstmals im ausgehenden 18. Jahrhundert – ist die Quintessenz aus der bodenständigen Küche im Raum Wiens (Schmalzgebakkenes, Einmachspeisen, Paniertes, gekochtes Rindfleisch, Innereien, Suppen) und den zahlreichen Einflüssen, die in dem Vielvölkerstaat auch auf die Speisenkultur wirkten: Ungarische, südslawische, polnische, italienische und böhmische Gerichte kamen nach Wien. Hier wurden sie einem Adaptierungsprozeß unterzogen, der sie dem Wiener Gaumen anpaßte. Alle Gerichte der oben genannten Völker, die Eingang in die Wiener Küche fanden, schmecken in Wien anders als in ihrer Heimat; sie wurden ihrer für den Wiener zu typischen Geschmacksausprägung entkleidet, ohne deshalb langweilig zu werden: Gulasch,

Faschiertes, Strudel, Palatschinken, Golatschen, Germteigspeisen, Powidltascherln etc. haben einen speziellen Wiener *touch.*

Die Wiener brachten es auch zu einer Meisterschaft in der Herstellung von Suppeneinlagen (für die Rindsuppe) und von selbständigen Soßen (zum gekochten Rindfleisch, das fast ausschließlich mit Erdäpfelschmarren serviert wird). Die zahlreichen Rostbratengerichte in portionierter Form als weitere typische Speise des Wiener Bürgertums (Zwiebel-, Girardi-, Esterházy-, Sardellen-, Paprika-, Paradeis-, Rahmrostbraten, Nürnberger, schwedische und russische Rostbraten, um nur einige zu nennen) verlangten mit ihrem kurzen Saft geradezu nach Petersil- oder Braterdäpfeln als Beilage. Zu den gebackenen Speisen, die ursprünglich mit einer Zitronenspalte und (gebackenem) Petersil serviert wurden, fanden sich später ideale Kombinationen zwischen Wiener Schnitzel, Kalbsbutterschnitzel, gebackener Leber und Backhuhn mit Erdäpfelsalat, Erdäpfelpüree oder Petersilerdäpfeln.

Erdäpfel wurden in Wien zu einer besonders wichtigen Speise bzw. Beilage. Während die Erdäpfelrezepte in vielen Ländern – mit Ausnahme Frankreichs – relativ einfach blieben, bildete sich in Österreich eine wahre »Erdäpfelküche« heraus. Obwohl zahlreiche Erdäpfelgerichte wie *pommes frites* (in der Originalschreibweise alter Wiener Kochbücher häufig *pommes de terre pailles* genannt), *pommes de terre à la maître d'hôtel, croquettes, pommes de terre à la Dumas, pommes de terre sautées, pommes allumettes, pommes de terre lyonnaises* etc. aus Frankreich (bzw. aus Belgien) nach Österreich kamen, entwickelten sich doch in der Wiener Küche viele eigenständige Rezepte – teils als Ersatz für Breie und Koche, teils aus der Erkenntnis heraus, welch große Vielfalt in der Knolle steckte. In ihrem Kochbuch aus dem Jahr 1897 listete Marie von Rokitansky folgende Erdäpfelgerichte und Grundrezepte auf:

Abgeschmalzene Erdäpfel, ausgestochene Erdäpfel, Erdäpfel-Berg, Erdäpfel-Brot, Erdäpfel-Butterteig, Erdäpfel-Consommé, Erdäpfel-Cotelettes (Erdäpfelmasse in Koteletteform und in Schmalz gebacken als Auflage auf Gemüse), *eingebrannte Majoranerdäpfel, eingebrannte saure Erdäpfel, Erdäpfel-Farferl-Suppe, Erdäpfelfülle* (für Enten und Gänse), *gebratene Erdäpfel, gedünstete Erdäpfel, gefüllte Erdäpfel* (als Vorspeise oder Garnitur), *geröstete Erdäpfel, Erdäpfel-Gugelhupf, gebackene Erdäpfel-Hütchen* (eine Art Kärntner Nudeln mit Béchamel-Schinken-Fülle), *Erdäpfel in Béchamelsoß, Erdäpfel in Buttermilch, Erdäpfel-Kipferl* (pikant zu Wein), *Erdäpfel mit Knoblauch und Petersil, Erdäpfelknödel* (sechs Varianten),

Erdäpfelknöderln mit Schinken oder Speck (als Suppeneinlage), *Erdäpfelkrapfen* (mit Germ; als Vorspeise mit Parmesan bestreut), *Erdäpfelkren kalt, mit Milch oder warm* (Soßen zu gekochtem Rindfleisch), *gestürzte Erdäpfelkruste* (Erdäpfelbrei in Form gebacken), *Kümmelerdäpfel, Erdäpfellaibchen, Erdäpfelmaultaschen mit Sardellen, Erdäpfel mit Dille, Rahmerdäpfel mit Fisch, Erdäpfel mit Kapern, gestürzte Erdäpfel mit Salami, Erdäpfel mit Sardellen, Erdäpfel mit Schinken* (die beiden letzteren eingebrannt und mit Rahm aufgegossen), *Erdäpfelnockerl, Erdäpfelnudeln* (drei Rezepte), *Paprikaerdäpfel, Petersilerdäpfel, Erdäpfelpalatschinken* (pikant mit Zwiebeln), *Erdäpfelpflanzel* (Suppeneinlage), *Erdäpfel-Polenta* (drei Varianten), *Erdäpfel-Pudding, Erdäpfelpüree* (es gibt auch Rezepte mit Äpfeln und Birnen), *Erdäpfel-Püree-Suppe, Erdäpfel-Reif mit Schinken, Erdäpfelsalat* (hier werden neben der üblichen Variante ohne Zuckerzugabe noch Rezepte *à la Dumas, auf israelitische Art, gestürzter, mit Löwenzahn, mit Rahm-Mayonnaise, mit Speck, nach Démidoff, preußischer, russischer* und *warmer* angeführt), *warme Erdäpfelsoß* (zu gekochtem Rindfleisch), *saure Erdäpfel, Schinkenerdäpfel, Erdäpfel-Schlangel mit Hirnfülle* (eine Art große Teigtasche), *Erdäpfelschmarren (drei Rezepte), Schmor-Erdäpfel, »gute Erdäpfel-Speise«* (gebackene Erdäpfelmasse mit Schinken- und Zungenfüllung), *Erdäpfel-Stangerl zum Tee, Erdäpfelsterz* (drei Varianten), *Erdäpfelstrudel, Erdäpfelsuppe* (sechs Rezepte, darunter eine ungarische), *Erdäpfel-Tommerl, Erdäpfeltorte und Erdäpfel-Würferl.*

Nur bei einem Rezept verwendete Rokitansky interessanterweise den deutschen Begriff – bei *Kartoffel-Eierspeise.*

Daneben gab es noch die Küche der übrigen österreichischen Regionen, heute Bundesländer genannt. Die vorwiegend bäuerlichen Gerichte (Nudeln, Knödel, Schmarren, Sterze, Eintöpfe, Breie, Speck, Schweinefleisch, Geselchtes etc.) beeinflußten ebenfalls die Wiener Küche und überwanden selbst Klassenschranken: Man kann die Wiener Küche rückblickend als »verbürgerlichte Hofküche« – der Österreicher legt keinen Wert auf allzu komplizierte Gerichte – oder als »verfeinerte Bauernkost« bezeichnen. Die zahlreichen Fasttage in der katholischen Habsburgermonarchie (rund 150 pro Jahr) bedingten eine ausgeprägte fleischlose Eßkultur.

Wiener Erdäpfelsalat (um 1900)

500 g gekochte, geschälte Erdäpfel, 1/8 l kochende Rindsuppe, eventuell etwas Estragonsenf, 1 feingeschnittene rote Zwiebel, Weißweinessig, Öl, Salz, Pfeffer

Die Zwiebel in eine Schüssel geben und mit der Suppe übergießen. Die Erdäpfel so heiß wie möglich in Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln geben. Mit Öl, Salz und verdünntem Essig übergießen und verrühren. Der Salat soll nicht »schwimmen«. Schwarzen Pfeffer darüber mahlen.

Eingebrannte Erdäpfel (um 1880)

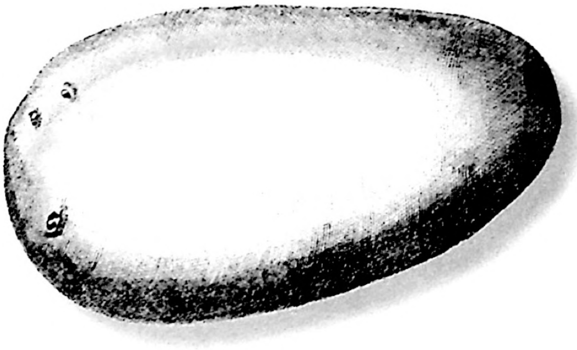
500 g gekochte, geschälte Erdäpfel, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, 2 in Scheiben geschnittene Essiggurkerln (sauer), Essig von den Gurkerln, Schmalz, Mehl, Rindsuppe

Aus Schmalz und Mehl eine Einbrenn machen. Mit Suppe aufgießen, die in Scheiben geschnittenen Erdäpfel, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben. Gut verkochen lassen. Immer wieder Suppe nachgießen. Zum Schluß die Gurkerln dazugeben und eventuell mit Essig noch weiter säuern. Dieses einfache Gericht war entweder Beilage zu gekochtem Rindfleisch, konnte aber mit Schwarzbrot eine simple Hauptmahlzeit sein.

Erdäpfelschmarren

500 g am Vortag gekochte Erdäpfel, eine feingeschnittene Zwiebel, Schmalz, Salz

Die Erdäpfel fein reißen. Die Zwiebel in Schmalz braun rösten. Die Erdäpfel dazugeben und rösten. Vorsichtig umwenden, damit es kein Brei wird. Mit Salz abschmecken. Der Schmarren war ebenfalls Beilage zu gekochtem Rindfleisch. Man kann aber auch vor Fertigstellung ein Stück abgehäutete Blutwurst hineingeben und mitrösten. Dann erhält man das beliebte »Blunzngröstl«.



Erdäpfelkrapfen (um 1890)

Aus 300 g Roggenmehl, 300 g Weizenmehl und ca. ¼ l Wasser einen Nudelteig bereiten. ½ cm dick auswalken und mit einem Ausstecher Kreise von 10 cm Durchmesser ausstechen. Für die Fülle 1 kg Erdäpfel kochen, heiß passieren. Mit 100 g gehacktem Selchspeck vermischen, der mit einer feingeschnittenen Zwiebel, Petersil, zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer geröstet wurde. Mit einem Löffel die Masse in die Mitte der Teigkreise setzen, zusammenklappen und fest zusammendrücken. In Salzwasser 10 Minuten leicht kochen lassen. Abschrecken und mit zerlassener Butter und Parmesan oder mit gebratenen Frühstücksspeckwürfeln bestreut servieren. Dazu gibt man grünen Salat.

Majoranerdäpfel (um 1930)

600 g gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Erdäpfel,
2 Eßlöffel Öl, 20 g glattes Mehl, ½ l Suppe, 1 Eßlöffel Essig,
150 g Essiggurkerln in Scheiben, 200 g gewürfelte billige Wurst, Salz,
Pfeffer, Majoran, 2 Zehen zerdrückter Knoblauch, 1 Eßlöffel Rahm

Aus Fett und Mehl eine Einbrenn herstellen. Mit heißer Suppe aufgießen und gut verrühren. 10 Minuten kochen lassen. Erdäpfel dazugeben und 10 Minuten verkochen. Wurst und Gurkenscheiben einrühren, würzen und mit Essig abschmecken. Mit Sauerrahm verrühren.

Erdäpfelgulasch

500 g geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 2 große, feingeschnittene Zwiebeln, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, Paprikapulver, Schmalz, Majoran, gemahlener Kümmel, Essig, Paradeismark, Salz

Die Zwiebeln in Schmalz glasig werden lassen, Knoblauch und Paprika dazugeben und sofort mit Wasser (oder Knochensuppe) ablöschen. Erdäpfel hineingeben sowie alle Gewürze. Kochen lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Man kann das Gulasch mit Wurstwürfeln oder -scheiben verfeinern. Je deftiger die Wurst, desto pikanter das Gulasch.

Erdäpfelknödel

500 g gekochte, geschälte und heiß passierte Erdäpfel, Salz, 1 Eßlöffel Grieß, 2 Eier, Mehl nach Bedarf

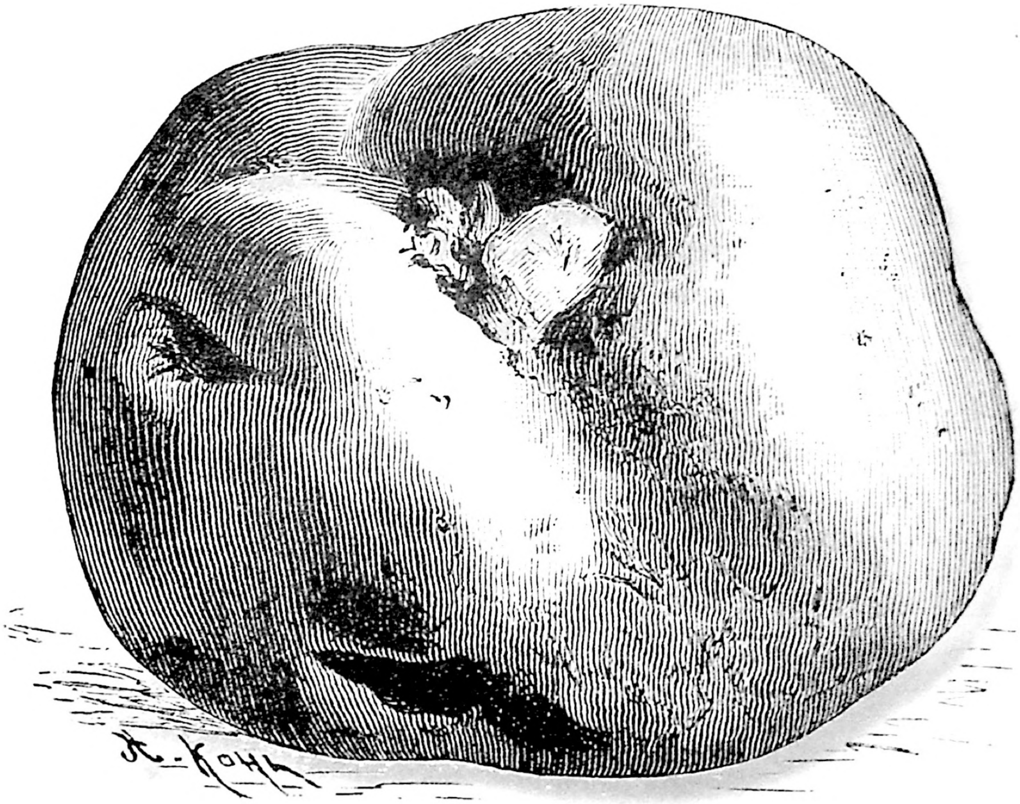
Aus den Zutaten einen mittelfesten Teig machen, Knödel formen und in Salzwasser je nach Größe 10 bis 15 Minuten kochen. Die Knödel eignen sich als Beilage zu Jungschweinsbraten oder Spanferkel sowie zu Rindsbraten mit Wurzelsoße. Man kann die Knödel auch mit gehackter Wurst, gehacktem Geselchtem oder gehackten Grammeln füllen und mit Sauerkraut oder Krautsalat servieren. Mit Marillen und Zwetschken gefüllt serviert man sie mit Zucker und in Butter gerösteten Semmelbröseln.

Gebackene Erdäpfelscheiben (1906)

500 g Erdäpfel schälen und in Salzwasser weich kochen. Abseihen und ausdampfen lassen. Durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passieren, mit 80 g Butter und 2 Dottern verrühren. Salz, Muskatnuß und etwas Obers dazugeben. Zu einem mittelfesten Teig verarbeiten. Auf ein mit Mehl bestaubtes Brett stürzen und fingerdick ausrollen. Scheiben ausstechen und in heißem Fett goldgelb ausbacken. Abtropfen lassen und servieren.

Paprikaerdäpfel (um 1890)

Man läßt Fett heiß werden, gibt Paprika und feingeschnittene Zwiebeln hinein, läßt letztere gelblich werden und legt dann rohe, geschälte und würfelig geschnittene Erdäpfel hinein. Mit Salz und Kümmel würzen, zugedeckt weich dünsten und öfters Suppe beifügen. Sie werden als Beilage zu Leberwürsten, Augsburgern oder heißen Frankfurtern serviert und geben so eine schmackhafte Gabelfrühstücksspeise.



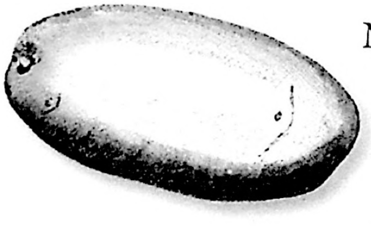
Schweiz

Obwohl die Schweizer 1648 ihre endgültige politische Unabhängigkeit erlangten, entwickelten die Bewohner des Landes keine nationale Identität beim Kochen. Sie stehen fest zu den Entwicklungen in den einzelnen Kantonen. Große »Kochlinien« (deutsch, italienisch, französisch) findet man in den drei entsprechenden Sprachgebieten.

Mit dem frühen Eindringen von Renaissance und Humanismus wurden auch immer wieder kulinarische Themen ins Gespräch gebracht. Später nachfolgende Kochbücher behandelten jedoch bloß Teilgebiete des Landes (Bern, Freiburg, Zürich). Erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts findet man in den Kochbuchtiteln den Begriff »schweizerisch«.

Neben der deftigen alpinen Kost, die sich in Europa weitgehend ähnelt (Käse, Trockenfleisch, Waldfrüchte, Milch), kamen Einflüsse aus Savoyen und Norditalien hinzu. Da bereits sehr früh Touristen kamen, bauten die Schweizer komfortable Hotels mit Restaurants auf, um ihre anfänglich vor allem englischen Gäste zu versorgen. Einheimische Zuckerbäcker und ausländische Köche fanden Arbeit und brachten ihre Kenntnisse ins Land. Die Schweizer forcierten überdies den Ausbau ihrer Bahnlinien. Die Gastarbeiter stammten überwiegend aus Italien und brachten ihre einfache, sättigende Kost mit: Pasta und Polenta.

Der Tourismus hat die Schweizer Küche auf gewisse Art »entkantonalisiert«. Hotels und Gaststätten bieten ihren Gästen insbesondere jene Gerichte an, die diese mit der Schweiz verbinden: Fondue, Raclette, Rösti, Basler Leckerli und Fische aus den Schweizer Seen. In Haushalten und kleinen Wirtshäusern sind die Gerichte deftig und einfach – mit Speck, Käse und Rahm.



Maluns (Graubünden)

800 g gekochte (vom Vortag), geschälte und geraffelte Erdäpfel (die Schweizer haben scharfe Raffeln aus Stahl!), 200 g Mehl, Salz, 120 g Butter

Mehl und Salz mit den Erdäpfeln mischen. Butter in eine beschichtete Pfanne geben, zergehen lassen und die Erdäpfel beigeben. Farbe nehmen lassen. Unter ständigem Wenden hellbraun braten, bis sich Kügelchen bilden. Dazu serviert man Kompott. Man kann die Maluns auch auf einen Löffel geben und in Milchkaffee tauchen.

Härdöpfelmuni (Bern)

800 g geschälte, gekochte, heiß passierte Erdäpfel, 3 Dotter, 3 Klar Schnee, 8 Eßlöffel geriebener Käse, 3 dl Rahm, 1 Eßlöffel Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Die Erdäpfel mit allen Zutaten verrühren und gut würzen. Den Eischnee unterziehen. In eine gebutterte Auflaufform geben und im Rohr bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Rösti

800 g rohe, geschälte Erdäpfel, Salz, 40 g Bratfett, gebratene Speckwürfel

Geraffelte Erdäpfel mit Salz und Speck vermischen. Fett sehr heiß werden lassen, Erdäpfelmasse in die Pfanne geben, leicht andrücken, etwas vom Rand lösen. Hitze reduzieren und 12 Minuten backen. Wenden und den Vorgang wiederholen.

Plain in Pigna (Graubünden)

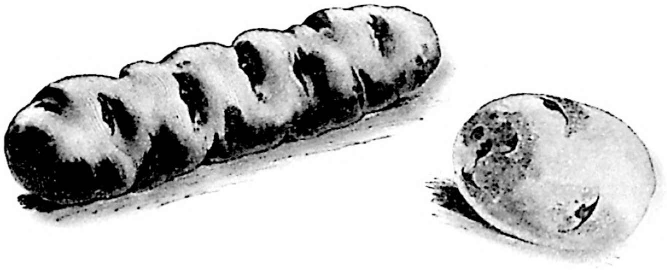
800 g roh geschälte, geraffelte Erdäpfel, 200 g Polenta, 50 g Mehl, 150 g feingewürfelter Speck, 150 g feingewürfelter Schinken, etwas Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, 150 g Speck in Scheiben, 50 g Butter

Erdäpfel mit Polenta, Mehl, Speck- und Schinkenwürfeln vermischen. Milch und Gewürze dazugeben. Eine flache Gratinform mit Speckscheiben auslegen, Erdäpfelmasse einfüllen und mit Butterflocken belegen. 1 Stunde bei 180 Grad backen. Dazu serviert man gedünstete Äpfel, Preiselbeerkompott oder grünen Salat.

Emmentaler Erdäpfelsuppe

1 kg geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 1 feingeschnittene Zwiebel, 2 Eßlöffel Butter, 2 Stangen kleingeschnittener Porree, 2 feingewürfelte Karotten, etwas Mehl, 1 ½ l Rindsuppe, 4 Eßlöffel Rahm, Majoran, gehackter Petersil, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, etwas Essig

Zwiebeln in Butter dünsten, Gemüse zugeben und mit Suppe auffüllen. 30 Minuten kochen, dann passieren. Mehl mit Rahm verrühren und zur Suppe geben. Würzen. Dazu serviert man geröstete Brotwürfel. Man kann auch in feine Scheiben geschnittenen Emmentaler in die Suppenteller legen und die Suppe darübergießen.



Iberische Halbinsel

Hier ist die Küche ohne Berücksichtigung der Einflüsse durch Römer, Araber, Juden und Christen nicht nachvollziehbar. Aber auch der Austausch von Nahrungsmitteln nach der Eroberung Amerikas und der Kolonialismus in Afrika und im Fernen Osten müssen bedacht werden.

Von den Mauren übernahmen die Christen das Speisen aus derselben Schüssel. Die Paella ist ein Überbleibsel dieser Tradition. Farben spielten eine bedeutende Rolle bei den Gerichten: Grün, weiß (Milchreis, Fischsuppen) und gelb (Reis- und Fischgerichte mit Safran). Eintöpfe aus Kichererbsen, Linsen und breiten Fisolen waren und sind sehr beliebt; man kochte pikante und süße Mehlbreie. Viele Gerichte werden mit Brot und Brotbröseln gebunden. In Fett gebackene Desserts, Marzipan und Nougat sind weitere Charakteristika.

In Portugal gab es zahlreiche Gewürze: Denn 1494 wurde mit dem unter päpstlicher Aufsicht geschlossenen Vertrag von Tordesillas die Neue Welt zwischen Portugal und Spanien aufgeteilt. Die Portugiesen

erhielten neben Brasilien die Gewürzstraße von Afrika nach Timor. Kardamom, Pfeffer, Ingwer, Curry, Safran und Paprika kamen nach Europa. Frische Fische, Stockfisch und Gemüse spielen eine große Rolle. Schweinefleisch und Würste sind im Winter sehr beliebt. Viele ursprünglich regionale Gerichte wurden in die Landesküche aufgenommen: Geflügel, Spareribs, grüne Suppe (mit Kohl und Erdäpfeln), Fischeintöpfe und Reispudding.

Die spanische Küche ist stark von den einzelnen, stark unterschiedlichen Regionen beeinflußt. Neben den Hauptmahlzeiten, die so spät wie möglich eingenommen werden, lieben die Spanier zwischendurch *tapas*, kleine Happen, oder *bocadillos*, mit Serranoschinken oder *Manchego*-Käse gefülltes Weißbrot. Das Baskenland steuert Fisch und Eintöpfe bei. In Kastilien werden Lämmer und Spanferkel gegrillt; bekannt ist die *chorizo*, eine scharfe Paprikawurst. In der Küche von Valencia dominiert der Reis (*paella valenciana, paella alicantina*). Aus Andalusien kommen die erfrischenden *gazpachos*, die gebratenen Fische und iberischer Schinken.

Galicische Erdäpfelsuppe

300 g gewürfelte Erdäpfel, 1 feingeschnittene Zwiebel, Olivenöl, 1 ½ l Rindsuppe, 1/8 l Rotwein, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Die Zwiebel im Olivenöl andünsten, die Erdäpfel dazugeben, mit Suppe und Rotwein aufgießen. Kochen lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Abschmecken und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Papas arrugadas (Kanarische Inseln)

1 kg Erdäpfel, Meersalz, 2 unbehandelte Zitronen, 2 getrocknete Chilischoten, 1 Knolle Knoblauch geschält, Salz, scharfes Paprikapulver, gemahlener Kümmel, 200 ml Olivenöl, 1 Paprikaschote, 100 ml Weißweinessig

Erdäpfel bürsten und in einem Topf mit so viel Meersalz zustellen, daß sie oben schwimmen. Wenn sie weich sind, abgießen und im Topf auf der Herdplatte so lange dämpfen, bis sie runzelig sind.

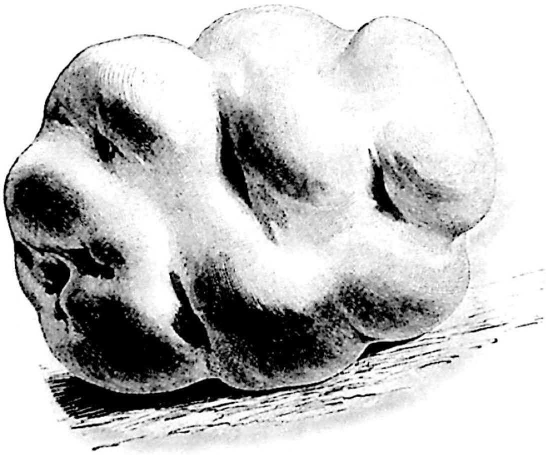
Knoblauch und alle Gewürze pürieren, zwei Drittel des Essigs dazugeben. Dann langsam das Öl einrühren und mit dem restlichen Essig abschmecken. Zu den Erdäpfeln servieren.

Olla potrida (Spanisches Nationalgericht, um 1880)

Gib in heißen Speck oder Butter, Petersilie, Schalotten, Paprika, Paradeiser, verschiedene Wurzeln und Gemüse (nudelig geschnitten), dann Ziegen-, Schöpsen-, Rinds-, Schweine- und Geflügelfleisch (in Würfel geschnitten) und lasse alles dünsten, bis es sehr mürbe geworden ist. Nun füge diesem Gemisch den Sud von gekochtem Lammskopf, das Fleisch davon dazu und die Olla potrida ist fertig. Schmecke es gut mit Salz und Pfeffer ab und serviere mit reichlich Salzerdäpfeln.

Boronia (um 1890)

Dieses beliebte spanische Gericht bereitet man, indem man Olivenöl mit reichlich kleingeschnittenem Knoblauch zum Sieden bringt, dann den Knoblauch herausnimmt und mehrere Früchte der Eierpflanze, Kürbis und Erdäpfel, in Würfel geschnitten, in dem Öl dämpft, mit Salz, gestoßenem Piment und etwas Safran würzt und heißes Wasser hinzugießt; zuletzt thut man noch geriebenes Weißbrod und Kümmel daran, so daß das Ganze einen Brei bildet, der noch eine Weile langsam mit dem Brod durchkochen muß, bevor man ihn aufträgt.



Patatas a la Riojana (aus dem spanischen Baskenland)

1,5 kg rohe geschälte, in unregelmäßige Stücke gebrochene Erdäpfel, 500 g in Scheiben geschnittene Chorizo, ¼ l trockener Rotwein, 4 Eßlöffel Olivenöl, 2 feingeschnittene Zwiebeln, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, 3 hellgrüne, in Streifen geschnittene Paprika, 6 getrocknete, feingeschnittene rote Paprika, 2 zerriebene, getrocknete Chilischoten, 1 Lorbeerblatt, Salz, Paprikapulver

Zwiebeln, Knoblauch und grüne Paprika in Öl langsam anbraten, salzen, das Lorbeerblatt und das Chilipulver dazugeben. Wenn die Zwiebeln glasig sind, die Wurst darunterrühren. Sobald die Mischung tiefrot ist, mit Rotwein aufgießen. Etwas eindicken lassen. Dann die Erdäpfel und die getrockneten roten Paprika dazugeben und mit Wasser aufgießen, bis die Erdäpfelstücke bedeckt sind. Salz und Paprikapulver nach Geschmack dazugeben. Topf zudecken, aufkochen und langsam köcheln lassen. Sobald die Mischung orange-gelb geworden ist, den Deckel abnehmen und bei starker Hitze noch 3 Minuten kochen, bis der Eintopf dickflüssig ist. Stehen lassen und am nächsten Tag aufgewärmt mit Brot und grünem Salat essen.

Frango com batatas assadas (Portugal)

1 Huhn, 1 kg kleine gekochte, geschälte Erdäpfel, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1/8 l Weißwein, Salz, Paprikapulver, etwas Piri-Piri, Olivenöl, 1 Lorbeerblatt, Wasser

Das Huhn zerteilen, mit den Gewürzen einreiben und in Olivenöl anbraten. Mit Wein ablöschen und im Rohr fast fertig garen. Dann die kleinen Erdäpfel mitschmoren lassen. Eventuell Wasser nachgießen.

Bacalhau à Brás (Portugal)

500 g ausgewässerter, getrockneter, gesalzener Dorsch oder Kabeljau, 4 in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln, 500 g geschälte, gestiftelte Erdäpfel, 4 Eier, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, 5 Eßlöffel Olivenöl, gehackter Petersil, Pfeffer

Den abgetrockneten Fisch zerpflücken. Die Eier mit Pfeffer verquirlen. Die Erdäpfel mit dem Knoblauch in Olivenöl braten und herausheben. Danach die Zwiebeln anbraten. Den Fisch mit den Erdäpfeln vermischen, die Eier unterrühren und leicht stocken lassen. Mit Zwiebeln und Petersil servieren.

Batatas com coentro (Portugal)

12 kleine geschälte, heurige Erdäpfel, 3 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Olivenöl, 12 g gehacktes Koriandergrün, Salz, Pfeffer

Erdäpfel in Salzwasser kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen. Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Erdäpfel hineingeben und unter Wenden Farbe nehmen lassen. Salzen und pfeffern, Koriander dazugeben und noch kurz im Fett schwenken. Die Erdäpfel in eine gewärmte Schüssel geben und sofort servieren.

Deutschland

Prinzipiell gibt es keine »deutsche Küche«, sondern Großräume, in denen ähnlich wie in den angrenzenden Ländern gekocht wird. Bayern und das Schwabenland teilen sich viele Rezepte mit Österreich und der Schweiz. Im südlichen Westen Deutschlands findet man französische Einflüsse, der Westen hat Elemente der niederländischen Küche, während der Osten der Bundesrepublik Gemeinsamkeiten mit der osteuropäischen Küche aufweist.

Wie im übrigen Europa konnte sich auch hier die bäuerliche Bevölkerung bis zum 19. Jahrhundert nur kümmerlich von dicken Breien, grobem Brot, Knödeln und dicken Suppen ernähren. Bohnen, Linsen und Erbsen besserten den Speiseplan auf. Derbe Gerichte waren zur Kalorienzufuhr wichtig, weil große Teile Deutschlands relativ weit nördlich liegen und die Winter ziemlich kalt sind. Fleisch, Fisch und Butter sowie Eier wurden generell verkauft, um das Einkommen aufzubessern. Nur zu ganz besonderen Gelegenheiten gab es solche Köstlichkeiten in ländlichen Haushalten. Fleisch wurde als Privileg der oberen Schichten angesehen.

Deutschland steht für sehr deftige Speisen, viel Sauerkraut, Schweinefleisch, eine große Vielfalt an Würsten und an deftigen Erdäpfelgerichten. Aus den Küstengebieten kommen die unverzichtbaren Heringe. Milch- und Milchprodukte sind sehr wichtig; Deutschland verfügt über zahlreiche Brotsorten. Obst und Gemüse wurden kaum konsumiert. Anfang des 20. Jahrhunderts fühlten sich deutsche Kochbuchautoren daher bemüßigt, ihre Landsleute zu gesünderer Ernährung zu bewegen: Ein Buch mit dem Titel *Iß Dich schlank!* (1927) beispielsweise sollte die Deutschen dazu veranlassen, mehr Obst und Gemüse zu verspeisen. Wichtig für die Ernährung waren und sind die Erdäpfel. Anfänglich wurden sie hier genauso verschmäht wie im übrigen Europa. Während sie in Norddeutschland Hauptmahlzeitstatus haben, ißt man sie in Süddeutschland eher als Beilage: Man serviert sie als Salzerdäpfel, Knödel, Braterdäpfel, Kroketten oder Püree.

Der deutsche Osten erfuhr im 20. Jahrhundert eine wesentliche Veränderung der Küche: Durch die russische Besatzung war den Ostdeutschen kein Kontakt mit dem westlichen Europa möglich. Wegen Devisenmangels konnten die Lebensmittel nur aus den Ostblockländern importiert werden. Auch Reisen waren nur hinter dem Eisernen Vorhang möglich. Bulgur, dalmatinische und kroatische Gerichte waren hier früher bekannt als in Westeuropa, wo man hauptsächlich nach Italien auf Urlaub fuhr. Das in die Planwirtschaft übergeführt Wirtschaftssystem war immobil und einer kreativen Küche nicht gerade förderlich – festgelegte Preise und Löhne verhinderten echte Qualität, garantierten aber – staatlicherseits – eine flächendeckende Versorgung. Die Bewirtschaftung der Lebensmittel war so »perfekt«, daß am 17. Juni 1953 ein Volksaufstand gegen die Versorgungsprobleme ausbrach – russische Panzer walzten die Proteste des Volkes nieder. Danach wurden in Ostdeutschland Nahrungsmittel weiterhin nicht in bester Qualität, aber zumindest in ausreichender Quantität angeboten. Die Hauptmahlzeiten nahmen die Ostdeutschen in Kantinen ein, denn die berufstätige Frau war dem System ein Anliegen – sie sollte in den Arbeitsprozeß integriert und nicht an den Herd gebunden sein.

Als Urlaube endlich möglich waren, fuhren die Ostdeutschen zwangsweise nach Ungarn, nach Jugoslawien und ans Schwarze Meer: Mediterrane Salate, gegrillte Gemüse, Gulasch, Fischsuppe wurden in der Küche ebenso heimisch wie Gerichte aus der bäuerlichen Tradition der ostdeutschen Regionen. Neben den Urlaubsreminiszenzen war die

ostdeutsche Hausfrau sehr flexibel: »Pommerscher Kaviar« (ein Brotaufstrich aus Gänsefett und Gewürzen) und »Affenfett« (Speck mit Gewürzen und Eiern) standen hoch im Kurs. Die russischen Besatzer steuerten Gerichte wie Soljanka und Borschtsch bei, aus Ungarn und Jugoslawien kamen Fischsuppen, Rostbraten, Paprikaschnitzel und Hirtenspieß.

Erdäpfelsalat (Ostpreußen)

1 kg gekochte, gewürfelte Erdäpfel mit Schale, 4-5 hartgekochte, gewürfelte Eier, 4 eingelegte, gewürfelte Heringsfilets, 4 gewürfelte Essiggurken, Pfeffer, Salz, Rahm, etwas Essig

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit Rahm und Essig vermischen. Abschmecken. Mit viel gehackter Dille garnieren. Ohne Hering schmeckt der Salat gut zu Fleischgerichten.

Schnurr (Ostpreußen)

1 kg rohe, geschälte, geriebene Erdäpfel, 2 große, gehackte Zwiebeln, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 1 dl Mehl, 1 dl Obers

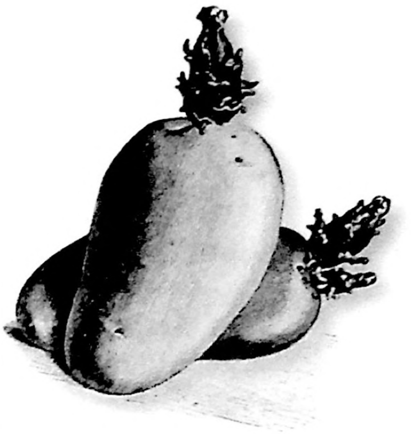
Alle Zutaten gut vermischen, dann in eine gut ausgefettete Auflaufform geben und mit Butterflocken besetzen. Im Rohr goldgelb backen. Mit grünem Salat servieren. Das Gericht eignet sich auch als Beilage für Fleischspeisen.

Buttermilchgetzen

1,2 kg geschälte Erdäpfel, Salz, ¼ l Buttermilch, 80 g Butter

Zwei Drittel der Erdäpfel raffeln, nur einen Teil des Wassers abgießen. Die übrigen Erdäpfel kochen und passieren. Beide Massen vermischen, salzen und Buttermilch beifügen. Einen dicklich-flüssigen Teig bereiten. In einer Pfanne die Butter erhitzen und den Teig wie Palatschinken ausbacken. Möglichst knusprig servieren. Dazu gibt man Beerenkompott.

Hoppel-Poppel (DDR)



800 g gekochte, geschälte Erdäpfel, 100 g gewürfelter Frühstücksspeck, 350 g in Streifen geschnittenes Schweinsschnitzelfleisch, 125 g Butter, 2 feingeschnittene Zwiebeln, Kümmel, Majoran, 8 Eier, 1 Bund feingeschnittener Schnittlauch, Salz, Pfeffer

Die Erdäpfel in Scheiben schneiden und knusprig braten. In einer zweiten großen Pfanne den Speck mit dem Fleisch anbraten und würzen. Fleisch und Erdäpfel auf beide Pfannen gleichmäßig verteilen und fertigbraten. Verquirlte Eier darübergießen, vermengen und stocken lassen. Auf Teller geben und mit Schnittlauch bestreuen. Mit Salat essen.

Mischgemüse (1941)

1 Sellerie, 1 kg Karotten, 1 kg Erdäpfel (alles geschält und gewürfelt), 150 g Graupen, 125 g gewürfelter Speck, Salz, Pfeffer

Alles im Speck anrösten, mit Wasser weich kochen und abschmekken.

Kohlrübeneintopf (1950)

1 kg geschälte, gewürfelte Kohlrüben, 500 g geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 500 g gewürfeltes Bauchfleisch, 3 feingeschnittene Zwiebeln, 3 Eßlöffel Schmalz, ¼ l Fleischsuppe, Salz, Pfeffer, Zucker

Zwiebeln mit Schmalz in einem großen Topf glasig anlaufen lassen. Fleisch darin anbraten. Gemüse dazugeben, aufgießen und würzen. Unter Rühren 1 Stunde kochen.

Erdäpfelsuppe (Düsseldorf)

4 große, roh geriebene Erdäpfel, 2 l Knochensuppe, 1 Ei, Salz, Muskat

Die Erdäpfel werden mit Salz, Ei und Muskat vermischt und in die kochende Suppe eingerührt. Einige Minuten kochen lassen.

Berliner Kartoffelsuppe

600 g geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 1 gewürfeltes Wurzelwerk, 1 feingeschnittene Zwiebel, 60 g magerer, gewürfelter Speck, Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 30 g Butter, feingehackter Petersil, Majoran, Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 ½ l Rindsuppe

Die Hälfte des Wurzelwerks und den Großteil der Erdäpfel in die Rindsuppe geben. Mit der Speckschwarte und den Gewürzen 20 Minuten kochen. Passieren. Den Rest des Gemüses in Butter anschwitzen und in der Suppe 30 Minuten kochen. Speck und Zwiebeln in Butter goldgelb braten, Majoran darüber streuen und alles in die Suppe geben. Abschmecken und mit Petersil bestreuen.

Berliner Bollenfleisch

800 g in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 kg gewürfeltes Lammfleisch, 60 g Butter, Salz, Pfeffer, Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 2 zerdrückte Knoblauchzehen

Zwiebeln in Fett anschwitzen, Fleisch dazugeben, salzen und pfeffern. Die Gewürze dazugeben, aufkochen lassen und 1 bis 1 ½ Stunden köcheln lassen. Dazu gehören »Quetschkartoffeln«: Erdäpfel in Salzwasser kochen, schälen und mit etwas Sud vom Fleisch grob zerstampfen. Man formiert im Teller einen Ring und gibt das Fleisch hinein.

Frankreich

Die französische Küche entstammt einer langen Tradition, in der sich ländlich-regionale Elemente mit der von Königshaus und Adel geprägten *grande cuisine* verbanden. Durch die geographische Lage des Landes (beinahe jedes europäische Klima ist vertreten), konnten und können die Franzosen auf ein schier unerschöpfliches, variantenreiches Lebensmittelangebot zurückgreifen. Manche französische Historiker, wie Jean-Robert Pitte, griffen zur Erklärung der Leidenschaft der Franzosen für gutes Essen auf die Gallier zurück. Denn ein Zeitzeuge hatte berichtet, daß »in Gallien ein guter Braten vom Politischen und Sozialen nicht zu trennen« sei. Später beschrieben der Grieche Strabon und der Römer Marcus Terentius Varro »die hervorragende gallische Ernährung« und lobten die ausgezeichneten Würste. Die Römer ließen sich die nordfranzösischen Gänse nach Italien treiben und importierten exzellenten Käse. Umgekehrt übten die Römer ebenfalls Einfluß auf die gallischen Mahlzeiten aus, so daß die bodenständige, üppige Küche mit der Zeit verfeinert wurde.

Nach der Verfeinerung und dem Innovationsschub der einheimischen Küche durch italienische Einflüsse, die Maria von Medici (1573-1642) als Braut von König Henri IV. (1553-1610) mitgebracht hatte, erlebte die französische Küche einen Aufschwung, der bis heute anhält. Die ländlichen Feste und die Muße, mit der man bis heute tafelt, führen die Franzosen ebenfalls auf gallische Traditionen zurück.

Die Völlereien der Karolingerzeit wurden durch feine Gastmähler abgelöst. Die Entdeckung Amerikas brachte neben den Erdäpfeln zahlreiche andere Gemüse. Unter Ludwig XIV. bekam die Beschäftigung mit Essen und Trinken besonderen Stellenwert. Etikette und verfeinerte Tischsitten bestimmten die Mahlzeiten. Wein war nun aus der französischen Küche ebenfalls nicht mehr wegzudenken – weder als Getränk, noch zur Herstellung von Soßen. Ab dem 17. Jahrhundert wurde die Weinkelterung durch technische Errungenschaften immer mehr verbessert. Diese Innovationen wurden in den Klöstern vorgenommen, denen es auch zu verdanken ist, daß die Technik der Weinherstellung die Stürme der Völkerwanderung überstanden hat.

Im Jahr 1765 eröffnete der Koch Beauvillier in Paris das »Bouillon«, den Vorläufer der Restaurants. Im 17. und 18. Jahrhundert wandte man sich in Frankreich von der lange gebräuchlichen Überwürzung der Spei-

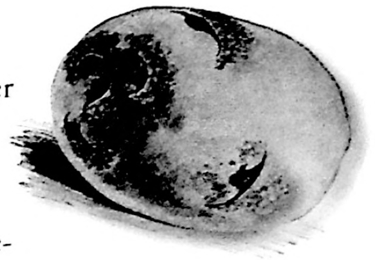
sen ab. Geschmacksveredler wie Schalotten, Schnittlauch, Sardellen und Trüffeln unterstrichen den Eigenschmack der Rohstoffe. Die französischen Köche erlangten einen derart guten Ruf, daß ihnen der französische Diplomat Fürst Talleyrand (1754-1838) nach dem Wiener Kongreß (1814/15) nicht ohne Stolz mitteilen konnte: »Meine Herren, Sie haben Frankreich gerettet!«

Durch die Revolution, während der viele Adelige hingerichtet wurden oder ins Ausland flohen, wurden zahlreiche hervorragende Köche arbeitslos. Viele folgten dem Beispiel Beauvilliers und eröffneten Lokale. Somit kam die französische Kochkunst schließlich unters Volk. Die Dritte Republik (1870-1940) mit ihrer reichen bürgerlichen Küche gab zwar viele neue Impulse, übertrieb aber auch in vielen Bereichen, so daß es später zu einer Erneuerung und Entrümpelung der französischen Küche kam. Allerdings gibt es in der französischen Küche auch Erdäpfelrezepte, die keine lange Tradition haben. So wurde beispielsweise *Tartiflette*, die vielen als typisch savoyardisches Gericht gilt, erst 1980 vom *Syndicat interprofessionel du reblochon* kreiert, um den Absatz des nicht gerade billigen Reblochons anzukurbeln.

Die beiden Gastrokritiker Henri Gault und Christian Millau lösten in den siebziger Jahren des 20. Jahrhunderts mit ihren »zehn Geboten« für eine unverfälschte Küche in Frankreich die *nouvelle cuisine* aus, die alle europäischen Küchen in ihren Bann zog:

1. *Du sollst die Gerichte nicht zu lange kochen lassen.*
2. *Du sollst frische und gute Produkte benutzen.*
3. *Du sollst Deine Speisekarte von Ballast befreien.*
4. *Du sollst nicht immer modern sein.*
5. *Du sollst immer probieren, was Dir neue Techniken bringen können.*
6. *Du sollst Marinaden, abgehängtes Fleisch, Gärungen etc. vermeiden.*
7. *Du sollst braune und weiße Saucen meiden.*
8. *Du sollst auf gute Ernährungsweise achten.*
9. *Du sollst Dein Gericht nicht durch Präsentation verfälschen.*
10. *Du sollst erfindungsreich sein.*

Dementsprechend stolz sind die Franzosen auch auf ihre Küche, die einen Teil ihrer nationalen Identität ausmacht. Auf die Auswahl her-



vorragender Rohstoffe und regionaler, saisonaler Produkte mit unverfälschtem Geschmack wurde (und wird) besonders großer Wert gelegt. Da die Küche der Beneluxländer zum Teil von der französischen beeinflußt ist, werden hier auch einige Rezepte dieser Region angeführt.

Velouté à la Parmentier au saumon

500 g geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 2 feingeschnittene Jungzwiebeln, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1 gewürfeltes Suppengrün, 2 Eßlöffel Crème fraîche, 80 g Räucherlachs, Petersil, Salz, Pfeffer, Butter, ½ l Gemüsesuppe, 1 Lorbeerblatt

Zwiebeln und Knoblauch in Butter anbraten, Erdäpfel und Suppengrün dazugeben. Mit Suppe aufgießen und das Lorbeerblatt dazugeben. 15 Minuten kochen lassen. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe pürieren. Abschmecken, Crème fraîche und Petersil unterrühren. Auf Suppenteller verteilen und mit in Streifen geschnittenem Lachs und Petersil garnieren.

Haché à la Parmentier

250 g geschälte, in Salzwasser gekochte Erdäpfel, Butter; Obers, 250 g Faschiertes, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, etwas Thymian, Butter; Butterflocken, eventuell geriebener Käse

Die Erdäpfel zerstampfen und mit Obers und Butter zu einem Püree verarbeiten. Abschmecken.

Das Faschierte in der Butter rösten, würzen, gut abschmecken und auf etwas tiefere Teller verteilen. Mit dem Püree abdecken und die Butterflöckchen daraufsetzen. Eventuell mit etwas Käse bestreuen und gratinieren. Mit grünem Salat servieren.

Purée de pommes de terre à la provençale

1 kg gekochte, geschälte und heiß passierte Erdäpfel, 4 Eßlöffel Olivenöl, 4 feingehackte Zehen Knoblauch, 150 ml Milch, Salz, Pfeffer, 1 Bund feingeschnittenes Basilikum

Olivenöl erhitzen und Knoblauch leicht anbraten (er darf nicht dunkel werden, weil er sonst bitter schmeckt!). Milch zum Kochen bringen. Mit dem Mixer die Erdäpfel mit Milch und Knoblauchöl verrühren. Abschmecken und das Basilikum untermischen.

Pommes »Macaire«

1,2 kg Erdäpfel, 60 g Butter, Salz, weißer Pfeffer, 40 g Butter

Erdäpfel in der Schale auf unbefettetem Blech im Rohr bei 240 Grad 30 Minuten backen. Erdäpfel heiß schälen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Dabei Butter zufügen und würzen. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, die Hälfte der Erdäpfelmasse hineingeben, etwas zusammendrücken und goldgelb braten. Dann umdrehen und auf der zweiten Seite braten. Warmstellen und die ganze Masse fertigbacken. Ganz oder in Stücke geschnitten servieren. Paßt gut zu Wild.

Pommes de terre »Anna«

500 g geschälte, in 2 mm dicke Scheiben geschnittene Erdäpfel, 1/8 l Milch, Salz, Muskat, Butter

Die Erdäpfel in kleine, befettete Auflaufformen füllen. Milch erhitzen, Butter darin zergehen lassen, würzen und über die Erdäpfel gießen. Im Rohr bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen.

cooking. Rinse thoroughly in water, and reheat before serving.

A tiny piece of well-washed household coal put in the pan helps to soften these. (*Remove before serving.*)

Once they are cooked, these vegetables can be used either alone or as a basis for savoury or vegetarian dishes. They make good stuffings for vegetables, as they add starch and protein to the dish.

OTHER VEGETABLES

See special recipes.

SPECIAL RECIPES

Chipped Potatoes

Slice the potatoes thinly and cut them into rods 4 inches long and ½ inch thick. Straws are cut lengthwise ¼ inch thick. To make ribbons, cut the potatoes into thick rounds, and pare thinly round the edge in a continuous ribbon.

Soak in cold water for 15 minutes. A little vinegar in the water helps to keep the potato white. Dry in a cloth.

Use a deep fat fryer. When the fat is smoking, immerse a layer of chips immediately in the wire basket, cook about 3 minutes to make them tender, and drain. Repeat till all are cooked.

Reheat the fat and fry a second time till the chips are crisp and brown. In the second cooking twice the amount can be put into the basket. Drain and sprinkle with salt.

Potato Curls

Wash and peel the potatoes and cut into thin curls, cutting round and round as though peeling an apple. Have ready two frying-pans of boiling fat. Throw the curls into one pan and remove when they just begin to brown. Drain and throw them into the second pan to finish browning and to soften sufficiently. Remove and drain on paper. Serve piled up on a napkin or on a very hot dish. They should be sprinkled with a little salt.

These are also excellent for garnishing purposes.

Duchess Potato

Take 1 lb. cooked potatoes and rub through a sieve or beat them up with a fork till they are fluffy. Add 1 oz. butter or margarine, a seasoning of salt and pepper and the yolk of an egg. Make them into small balls or shapes, or if desired pipe them through a vegetable piper and brush them with egg and sprinkle on bread crumbs. 1 oz. cheese and a chopping of parsley can be added to give extra flavour if one wishes.

For a potato border, this mixture may be rolled into a long roll and then joined at the ends, then egged and crumbed and placed in the oven to brown. Fill with other cooked vegetables, fish, etc.

Potato Cassolette

Take 1½ lb. of duchess potatoes and divide into eight portions. Make into balls, flatten each, brush with beaten egg and crumb well. Smooth with a palette knife, and again brush with egg and crumb. Take a small cutter and mark each with a ring on the top. Fry in hot fat. Drain and scoop out the inner ring and fill as desired.

Potato Puffkins

Make rolls or balls of well-mashed potatoes, and dip these into a little melted fat. Then roll in grated cheese, seasoned with a sprinkle of mustard and pepper and salt, and brown under a grill, or in a hot oven.

Oyster Puffkins

Oysters may be stewed in a little milk and the potatoes mashed with this liquid. The oysters can then be covered with the mashed potato and rolled in cheese as above. These oyster puffkins make excellent savouries.

Aus The Complete Cook *(1946) von Nell Heaton*

Pommes de terre farcies

8 in der Schale gekochte Erdäpfel, ¼ l Rahm, 8 Kaffeelöffel Crème fraîche, 8 kleine Scheiben Räucherlachs, 4 Eßlöffel gemischte, gehackte Kräuter, 4 Eßlöffel geriebener Käse (z.B. Gruyère), Salz, Pfeffer

Von den Erdäpfeln einen Deckel abschneiden und aushöhlen. Erdäpfelfleisch mit erhitztem Rahm zerdrücken. Je einen Kaffeelöffel Crème fraîche in einen Erdapfel geben, Lachs daraufgeben. Das Erdäpfelpüree mit Parmesan und den Kräutern verrühren, in die Erdäpfel füllen und bei 200 Grad 15 Minuten im Rohr überbacken.

Pommes de terre à la neige

1 kg geschälte, gekochte, heiß passierte Erdäpfel, Krebsbutter, 150 g Obers, Salz, Pfeffer, 70 g Keta- oder Forellen-Kaviar

Die Erdäpfel in der Form eines Berges direkt auf die Platte passieren. Mit geschmolzener Krebsbutter beträufeln und mit Kaviar bestreuen.

Straßburger Erdäpfel (1890)

Ungefähr 2-3 Liter Erdäpfel werden in der Schale gekocht, dann geschält und in Scheiben geschnitten. Hierauf schwitzt man 2-3 fein geschnittene Zwiebeln und ein Stück rohen Schinken in Butter an, thut nach einander ein paar Eßlöffel Mehl, etwas kräftigen Jus von Kalbs- oder Hühnerbraten und zu gleichen Theilen gemischte kochende Milch und Obers hinzu und läßt alles miteinander zu einer dicken Bechamelle kochen. Diese streicht man durch ein Sieb, und nachdem man sie mit dem nöthigen Salz, etwas weißem Pfeffer und geriebenem Parmesankäse bestreut, mengt man die Erdäpfelscheiben und das feinwürflig geschnittene Fleisch von 2-3 ausgewässerten Heringen darunter. Nun füllt man das Ganze auf eine Schüssel, der man ringsum einen Rand aufgesetzt hat, und läßt es, mit Parmesankäse bestreut, mit zerlassener Butter reichlich übergossen, im Ofen goldgelb backen.

Tartiflette

1 ½ kg geschälte, in Salzwasser gekochte Erdäpfel, 2 große, feingehackte Zwiebeln, 250 g gewürfelter Frühstücksspeck, 1 Becher Crème fraîche, 200 g Reblochon, 1 Glas trockenen Weißwein, etwas Butter

Erdäpfel in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Speck in Butter glasig dünsten. Den Käse in 5 mm starke Scheiben schneiden. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen, die Hälfte der Erdäpfelscheiben einschichten. Darüber die Hälfte der Zwiebel-Speck-Mischung verteilen Anschließend wieder mit Erdäpfeln bedecken und den Rest der Zwiebel-Speckmischung darüber geben. Crème fraîche auf den Auflauf geben und die Käsescheiben darauf legen. Den Weißwein darübergießen. Den Backofen auf 190 bis 200 Grad vorheizen, den Auflauf hineinschieben und ca. 20 Minuten gratinieren. Dazu paßt Häuptel- oder Blattsalat.

Benelux

Pommes de terre à la Liège

4 große, gut gewaschene Erdäpfel, 2 feingeschnittene Schalotten, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 8 zerdrückte Wacholderbeeren, 6 Eßlöffel Butter, Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft, Schnittlauch, Petersil

Die Erdäpfel auf dem Rost bei 225 Grad 1 Stunde backen. Die Butter schmelzen. Schalotten, Knoblauch und Wacholder dazugeben, 2 Minuten unter Rühren dünsten. Vom Herd nehmen und würzen. Die Erdäpfel an der Längsseite über Kreuz einschneiden, unten etwas zusammenpressen, damit sie sich öffnen. Würzbutter hineinlöffeln, ziehen lassen und mit den Kräutern bestreuen.

Hutspot (Niederlande)

500 g Rindfleisch zum Kochen, 300 g weiße Bohnen (ev. aus der Dose), 500 g gewürfelte Karotten, 1 kg geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 3 in Ringe geschnittene Zwiebeln, 100 g Butter, gehackter Petersil, 1 Lorbeerblatt, 1 geputztes Suppengrün, Salz

Das Fleisch mit Suppengrün und Lorbeerblatt weich kochen. Zwiebeln, Bohnen, Karotten und Erdäpfel zum Fleisch geben und garen. Fleisch in Scheiben schneiden, Gemüse herausheben und grob zerdrükken. Auf einer Platte anrichten, mit heißer Butter begießen, die Fleischscheiben darauflegen und mit Petersil bestreuen.

Vereinigtes Königreich

England

Die englische Küche ist seit jeher eine traditionelle Fleischküche. Auf der durch häufigen Regen besonders grünen Insel fühlte sich das Vieh, vor allem Rinder und Lämmer, sehr wohl. Gemüse gedieh ebenfalls recht gut und wurde vor allem im 18. Jahrhundert für Kontinentaleuropäer recht spartanisch und mit wenig Gewürzen zubereitet. Die betuchteren Schichten verfügten über genügend Fleischgerichte, um auf sogenannte »Sättigungsbeilagen« oder durch Einbrenn nahrhaft gemachte Gemüse nicht angewiesen zu sein. 1764 berichtete Leopold Mozart (1719-1787) über die Tafel der Engländer: »Die Speisen sind ungemein nahrhaft, Substantios und kräftig: das Rindfleisch, Kalbfleisch und Lammfleisch besser und schöner als man es in der Welt findet [...] Um 2 Uhr ist die Mittags Tafel; diese bestehet, oder in einem Schöpsernen Schlägel der gebraten ist, oder in Roasted Beef, das ist der englische Rindsbratten, der unter dem Nammen Rost Biff in Teutschland bekannt ist [...] dazu haben sie gesottene Erdäpfel, oder Bohnen, die werden nichts gerichtet, sondern in einem besondern kleinen Geschirre

wird zerlassene Butter hingestellt, davon ieder auf die Herausgenommenen Erdäpfel oder Bohnen nach Belieben schüttet.« Vater Mozart beschrieb hier voll Staunen das englische Gemüse, dem – seiner Meinung nach – eine gute *Einbrenn* fehlte.

Das Fleisch von Rind und Schaf war lange Zeit der Oberschicht vorbehalten. Schweine und Geflügel gab es fast auf jedem Hof. In den Küstengebieten wurde viel Fisch gegessen. Als Ergänzung dienten Erbsen und breite Fisolen. Aber auch Zwiebel, Porree, Kohl, Schnittlauch und Wurzelwerk waren weit verbreitet. Kohl blieb lange Zeit das Gemüse der armen Leute. Obst, vor allem exotische Früchte, konnte nur die englische Oberschicht genießen.

Obwohl die Erdäpfel in England anfangs auch keinen leichten Stand hatten, waren sie offenbar zur Zeit Mozarts schon eine gängige Beilage zu Fleisch. Neben gekochten Erdäpfeln gab es in der englischen Küche bald *roast potatoes*, die roh geschält und halbiert, mit Öl bestrichen und mit grobem Meersalz bestreut im Ofen gebraten wurden. *Jacket* oder *baked potatoes* werden in der Schale mit Öl im Backrohr gebraten. Auch *mashed potatoes* spielen in der englischen Küche eine große Rolle. Erdäpfel sind ebenfalls wichtiger Bestandteil zahlreicher *pies*, zu denen ein Fleisch- oder Fischragoût mit Erdäpfelpüree oder Erdäpfelscheiben abgedeckt und im Ofen gebacken wird.

Bis zum 19. Jahrhundert hatte die englische Küche einen hervorragenden Ruf. Die ausgedehnten Handelsbeziehungen der Briten sowie die zahlreichen Kolonien boten ihnen Zugang zu Gewürzen und Spezereiwaren, mit denen selbst Bürgerliche es sich leisten konnten, ihre Speisen zu verfeinern. Mit dem Untergang des Kolonialreichs und dem Ersten Weltkrieg ging es mit der englischen Küche bergab. Damals erlangte wohl folgendes Zitat einige Berechtigung: »Die Engländer haben die Tischreden erfunden, damit man ihr Essen vergißt.«

Irland

Über Jahrhunderte war Irland eine Region des Mangels, der armen, hungerleidenden Bevölkerung, geprägt von periodischen Mißernten. Seit Beginn der Besiedlung richtete sich das Augenmerk der Bevölkerung darauf zu überleben oder einigermaßen satt zu werden. Milch und Getreide waren die Basis der Ernährung; allerdings hatten höherrangige Bevölkerungsgruppen mehr Auswahl an Nahrungsmitteln. Milch, »good when fresh, good when old, good when thick, good when thin«, wurde

als beste Nahrungsquelle angesehen. Bis zum 18. Jahrhundert hatte frische Milch Prestigestatus, Butter war Luxus. Käse, dessen Produktion längere Zeit vernachlässigt worden war, wurde wieder in größerem Umfang hergestellt. Die wichtigsten Produkte der Landwirtschaft, die zum Großteil aus Viehwirtschaft bestand, wurden lange Zeit exportiert, Getreideprodukte hauptsächlich als Brei und Brot gegessen. Doch Getreidemißernten lösten immer wieder Hungersnöte aus, deshalb konnten die Erdäpfel auch die wichtigste Rolle in der Ernährung der Einwohner übernehmen. Heute sind sie nach wie vor als Braterdäpfel, Erdäpfel »in der Montur« und Erdäpfelpüree unverzichtbare Sättigungsbeilagen.

Nach der Großen Hungersnot (*The Great Famine*, 1845-1848) änderten sich die Ernährungsgewohnheiten in Irland, obwohl die Erdäpfel ihren Reiz für die Einheimischen nie verloren. Es gibt zahlreiche Erdäpfelkuchen, *fadge* (ein Erdäpfel-Apfel-Kuchen) wird mit *halloween* assoziiert, und *stampy cakes* (Palatschinken aus roh geriebenen Erdäpfeln) erfreuen sich großer Beliebtheit.

Schottland

Die schottische Küche unterscheidet sich grundlegend von der englischen. Viele typische Gerichte sind den Engländern unbekannt oder sie haben eine Abneigung dagegen – wie z.B. gegen *stovies* – Erdäpfel, die in der Schale dunkelbraun bis schwarz geröstet werden. *Haggis* (gefüllter Schafsmagen) ist ebenfalls nicht jedermanns Sache; er wird traditionell mit *chappit tatties* (Erdäpfeln) und *bashed neeps* (Rübenpüree) verzehrt. Wild wird mit einem besonderen *haut goût* verarbeitet. *Grouse* muß vor der Zubereitung drei Wochen abhängen: »The bird should be well hung: the traditional test is to hang it by the tail and when the body falls on the cellar floor, it is ready for the pot.« Weiters werden Rotwild, Hirsche, Hasen und Fasane gern verzehrt.

Die Grundnahrungsmittel in Schottland sind Fleisch und Fisch. Hafer- und Gerstenbrei waren bis ins 18. Jahrhundert die Speisen der Bauern. Schottische Backwaren wurden von den Engländern für ihren *tea* übernommen. Einflüsse von außen kamen vor allem durch die Allianz mit Frankreich. Diese bedingte, daß die schottischen Zubereitungsarten feiner und eleganter sind als jene in England. Die Landessprache hat auch französische Wörter für die Küche übernommen: z.B. *gigot* oder *jiggot* (von frz. *gîgot*) für Lammkeule oder *ashet* (von frz. *assiette*) für Fleischgerichte.

Besonders beliebt sind *Scottish salmon*, der schottische Wildlachs, schottischer Hering, *kippers* (geräucherte Heringe), *trout* (Forelle) und *haddock* (Schellfisch). Rinder (*Aberdeen Angus*) und Schafe haben durch die Kräuter auf den Weiden und die salzige Meeresluft besonders würziges Fleisch.

Die Highlands sind relativ karg; hier gibt es Viehzucht. Die Lowlands waren und sind das vorrangige Agrarland. Nach Schottland kamen die Erdäpfel im späten 17. Jahrhundert. Während sich um 1740 noch großer Widerstand gegen die Knolle regte, war sie um 1790 bereits ein bedeutendes Nahrungsmittel. Normalerweise wurde sie mit oder ohne Haut gekocht. Im späten 19. Jahrhundert begann man die Knollen in Scheiben zu schneiden und in viel Fett auszubacken. Erdäpfel dien(t)en als Beilage, Hauptgericht und als Zutat für Suppen und Eintöpfe.

Potato salad (England)

1 kg gekochte, geschälte Erdäpfel, 4 hartgekochte, gehackte Eier, ½ Bund feingeschnittene Frühlingszwiebel, $^1/_8$ l Mayonnaise, 1 Eßlöffel Senf, $^1/_{16}$ l Milch

Die Erdäpfel reiben, mit den Eiern und dem Zwiebel vermengen. Aus Milch, Senf und Mayonnaise eine Salatmarinade rühren und mit den Erdäpfeln vermischen.

Stuffed potatoes (England)

6 gut gewaschene Erdäpfel, geriebener Käse

Von den Erdäpfeln die Enden abschneiden, aushöhlen, mit Käse füllen und die Enden wieder aufsetzen. Im Backrohr bei mittlerer Hitze 50 Minuten backen. Man kann die Erdäpfel auch mit knusprigem Speck füllen.

Roasted potatoes (England)

6 große, geschälte Erdäpfel, Öl nach Bedarf, 3 in Achtel geschnittene Zwiebeln, 1 kg Rind-, Lamm- oder Schweinefleisch zum Braten

Das Fleisch nach Belieben braten. Ca. 1 ½ Stunden, bevor der Braten fertig ist, Erdäpfelviertel und Zwiebeln dazugeben.

Mashed potatoes (England)

4 große, geschälte, in Viertel geschnittene Erdäpfel, 1/8 l Milch oder Rahm, 2 Eßlöffel Butter, Salz, Pfeffer

Die Erdäpfel in Salzwasser kochen. Abseihen und aufmixen. Milch oder Rahm erhitzen und mit der Butter zu den Erdäpfeln geben. Gut verrühren und abschmecken.

Potato fritters (England)

1/8 l Wasser, 2 Eßlöffel Butter, Salz, 150-200 g Mehl, 4 Eier, 4 Erdäpfel geschält und in Salzwasser gekocht, Pfeffer, Fett zum Ausbacken

Aus Wasser, Salz, Butter und Mehl einen Brandteig machen. Ein Ei nach dem anderen zügig einrühren und gut durchschlagen. Erdäpfel passieren und zum Brandteig geben. Abschmecken. Das Fett erhitzen. Mit einem Kaffeelöffel Nockerln abstechen und im heißen Fett 5 Minuten goldgelb backen. Auf Papier abtropfen lassen und sofort servieren.

Boxty (Irland)

250 g roh geriebene Erdäpfel, 250 g gekochte, passierte Erdäpfel, 250 g Mehl, 1 Kaffeelöffel Backpulver, Salz, 1 Eßlöffel zerlassene Butter, ca. 125 ml Milch

Die geriebenen Erdäpfel gut ausdrücken. Die Flüssigkeit auffangen. Die Stärke unter die beiden Erdäpfelmassen mischen. Butter und die übrigen Zutaten unterrühren. Etwas Milch dazugeben, um einen knetbaren Teig zu erhalten. In vier Teile teilen, flachdrücken und die Ober-

fläche schachbrettartig einschneiden. In schwerer, gefetteter Pfanne ausbacken.

Potato soup (Irland)

9 geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 4 in Scheiben geschnittene Selleriestangen, 2 feingeschnittene Zwiebeln, Wasser, Salz, ½ l Hühnersuppe, etwas Milch, Mehl, Butter

Gemüse in Suppe 30 Minuten kochen. Milch und Mehl verrühren, mit der Butter in die Suppe geben. Suppe etwas eindicken lassen.

Potato farl (Irland)

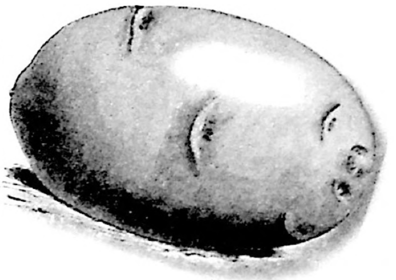
1 kg gekochte, passierte Erdäpfel, 125 g Mehl, 2 Eßlöffel Butter, Salz

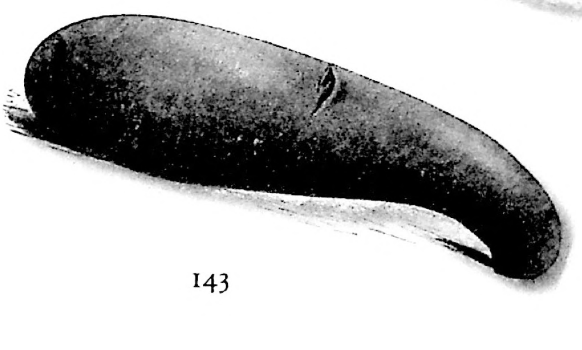
Die Butter schmelzen und mit dem Salz unter die Erdäpfel rühren. Das Mehl einarbeiten und den Teig kneten. Rund ausarbeiten, in eine mit Speck gefettete Pfanne geben und in Viertel schneiden. Auf jeder Seite 3 Minuten backen.

Haggis croquettes (Schottland)

120 g gekochte, passierte Erdäpfel, 50 g Haggisbrät, 1 Ei, 100 g Mehl, 100 g Haferflocken

Haggis und Erdäpfel vermischen, Kroketten formen. In Mehl, verquirltem Ei und Flocken wenden und in heißem Fett ausbacken.





Stovies (Schottland)

1 kg geschälte, in Scheiben geschnittene Erdäpfel, 2 große feingeschnittene Zwiebeln, 100 g Butter, Schmalz oder Abschöpffett, Salz, Pfeffer, ½ l Fleischsuppe, 500 g Faschiertes oder Corned beef, gehackter Petersil

Das Fett in der Pfanne schmelzen, die Zwiebeln anbraten und die Erdäpfeln dazugeben. Würzen. Suppe darüber gießen und zum Kochen bringen. Zudecken und 1 Stunde langsam köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Das Fleisch dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Heiß mit Petersil bestreut servieren.

Macaroon bar (Schottland)

500 g Staubzucker, 100 g gekochte, passierte Erdäpfel, 200 g Kokosraspel, Wasser

Zucker und Erdäpfel vermischen. Aus Wasser und Zucker einen Sirup kochen. Kleine Kugeln aus der Masse formen, in Sirup und Kokos wälzen und über Nacht trocknen lassen.

Griechenland

Die mediterrane Küche Griechenlands zeichnet sich durch den Gebrauch zahlreicher Kräuter aus (Oregano, Rosmarin, Fenchel, Minze, Dille, Lorbeer, Thymian, Salbei, Zitrone, Knoblauch). Fleischragoûts und Paradeissoßen wird Zimt beigegeben. Bis ins 20. Jahrhundert waren die Griechen im Inland beinahe Vegetarier – die Berge erlaubten keine intensive Viehzucht. Neben den Grill- und Spießgerichten, die lange Zeit nur an Sonntagen, zu Ostern und zu Weihnachten konsumiert werden konnten, kennt die griechische Küche viele Hauptgerichte, die im Backofen zubereitet werden (z.B. Moussaka).

Typisch sind Gemüseeintöpfe aus Fisolen, Zucchini und Artischokken, mit Zwiebeln, Knoblauch sowie Paradeisern in Olivenöl gedünstet. Viele Gemüse werden mit Reis (manchmal mit Faschiertem gemischt) gefüllt. Auch Pasteten aus dünnem Phylloteig werden mit Gemüse oder Käse gefüllt. Olivenöl prägt alle Speisen bis zum Backwerk; als

Besonderheit ist anzumerken, daß die griechische Küche die einzige auf dem Balkan ist, die kaum scharf gewürzte Speisen kennt.

Es gibt eine Vielzahl von kalten und warmen Vorspeisen; Suppen werden nur im Winter heiß serviert. Im übrigen Jahr bekommt man sie kalt oder lauwarm. Eintopfgerichte und Aufläufe sind typisch für das Landesinnere ebenso wie mit Faschiertem gefüllte Gemüse. Die von der byzantinischen Küche beeinflußten Süßspeisen weisen auch türkisch-orientalische Elemente auf – sie sind extrem süß und schwer.

Obwohl die Erdäpfel relativ spät nach Griechenland kamen, sind sie heute sowohl als Beilage als auch als Hauptgericht sehr beliebt. Man füllt sie wie die übrigen Gemüse (Paradeiser, Paprika, Melanzani und Zucchini). Bei den meisten Grillgerichten werden *pommes frites* mitserviert. Erst ab den sechziger Jahren des 20. Jahrhunderts begann das Fleisch im täglichen Leben eine größere Rolle zu spielen. Hauptnahrungsmittel bis dahin war Brot; noch heute ist es eine wesentliche Beilage zu den Gerichten. Fisch und Meeresfrüchte waren trotz der Lage des Landes und der vielen Inseln niemals ausreichend vorhanden (und zu teuer), um in die tägliche Ernährung aufgenommen zu werden.

Huhn im Ofen

1 Huhn, 2 kg geschälte, in dicke Scheiben geschnittene Erdäpfel, 2 Zitronen, 1/8 l Öl, 2-3 Stück Hartkäse, 1 grüner Paprika, Oregano, Salz, Pfeffer

Das Huhn mit einer Zitronenhälfte gut einreiben. Salzen, pfeffern und dann den Käse sowie den einmal durchgeschnittenen Paprika ins Huhn legen. Die Erdäpfel in eine Backform legen, salzen, pfeffern, etwas Oregano darüberstreuen, das Öl und den Zitronensaft zugießen und gut vermischen. Die Erdäpfel an den Rand schieben und das Huhn in die Mitte legen; gut in Öl wenden. Im Ofen unter Wenden ca. 1 ½ Stunden braten.

Griechische Erdäpfelpfanne

1 kg gekochte, geschälte Erdäpfel, 1 feingeschnittene Zwiebel, Olivenöl, 500 g Faschiertes (Lamm, Rind), Oregano, 3 zerdrückte Knoblauchzehen, 1 Becher Rahm, 2 Dotter, gehackter Petersil, 1 Eßlöffel Semmelbrösel, Butterflocken

Öl erhitzen, die Zwiebeln andünsten. Faschiertes dazugeben, mitrösten und gut würzen. Die in Scheiben geschnittenen Erdäpfel und Petersil unterrühren. Rahm mit Dotter vermischen, darübergießen und die Butterflöckchen darauf verteilen. Im Rohr überbacken, bis die Oberfläche Farbe nimmt.

Skordalia

5 in der Schale gekochte, geschälte Erdäpfel, 4 Knoblauchzehen, Salz, Essig, Olivenöl

Erdäpfel mit Knoblauch pürieren, mit den übrigen Zutaten abschmecken. Ergibt mit Weißbrot eine gute Vorspeise.

Griechischer Erdäpfelsalat

500 g gekochte, geschälte Erdäpfel, 1 kleine, feingeschnittene Zwiebel, 1 eingelegte, in Scheiben geschnittene Gurke, Zitronensaft, Olivenöl, Weißweinessig, etwas Senf, etwas Mayonnaise, gehackter Petersil, Salz, Pfeffer

Die Erdäpfel in Scheiben schneiden. Die Zutaten für die Marinade gut verrühren und mit den heißen Erdäpfeln vermischen. Gurken und Zwiebel unterrühren und mit Petersil bestreuen. Vor dem Genuß kalt stellen.

Griechische Erdäpfelpfanne

800 g gekochte, geschälte Erdäpfel, 6 Scheiben Frühstücksspeck, 4 Eßlöffel Olivenöl, Salz, bunter Pfeffer, 250 g gestiftelte Zucchini, 2 gehackte Knoblauchzehen, 100 g zerbröselter Feta, kleine Basilikumblätter

Die Erdäpfel in Spalten schneiden. Speck in Öl knusprig braten. Herausnehmen. Restliches Öl dazugeben und darin die Erdäpfel 20 Minuten goldbraun braten. Salzen und pfeffern. Zucchini und Knoblauch 5 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben und mitbraten. Sofort mit Käse und Basilikum bestreut servieren.

Italien

Die italienische Küche ist geprägt durch die zahlreichen Regionalküchen. Bedingt durch die geographische Ausdehnung des Landes können die Italiener auf mannigfaltigste Rohstoffe zurückgreifen. Schon früh, in den Stadtrepubliken, bildete sich eine verfeinerte, adelige Küche aus, die sich von der regional-bäuerlichen und bürgerlichen stark unterschied. Die Küche ist unkompliziert, nur Zutaten in bester Qualität werden verwendet.

Das große Land mit den starken klimatischen und geologischen Unterschieden hat zahlreiche hervorragende Regionalküchen hervorgebracht. Im Norden Italiens gibt es Speck, schmackhafte Schinken, Bresaola und Mortadella. Es werden milde, cremige Speisen gekocht, die viel Fleisch enthalten und sehr nahrhaft sind. Für die Fastenzeit werden zahlreiche Mehl- und Eier-Käse-Speisen zubereitet. Man verwendet das gesamte Angebot der Natur (Frösche, Schnecken, Trüffeln, Schwammerln und Nüsse). Als Vorspeisen dominieren *tortellini* und *gnocchi* (aus Erdäpfelteig). In Italien sind ausgezeichnete Käse zu Hause und man kocht unzählige *risotti*. Am Ende der Mahlzeit stehen Strudel, Profiterole und Tiramisu. Während in den alpinen Regionen Schweizer Einfluß zu finden ist, nimmt die Häufigkeit der angebotenen Fischgerichte mit der Nähe des Meeres zu. Salate gelten als eigenständige Vor- oder Zwischengerichte, Polenta wird als Vorspeise oder Beilage gereicht.

Je weiter man nach Süden gelangt, um so häufiger werden Nudelgerichte. Aber man findet hier auch ein Gericht, das an die Wiener Küche erinnert: *bollito misto*, gemischtes gekochtes Fleisch (Rind, Kochwurst, Huhn, Zunge) mit grüner Kräutersoße. Parmesan gibt vielen italienischen Gerichten den letzten Schliff. Süditalien (das Gebiet um Rom und südlichere Landesteile) wurde von ethnischen Gruppen wie den Griechen, Spaniern und Arabern beeinflußt. Die armen Regionen wurden zur Geburtsstätte der *pizza*; Pastagerichte mit Paradeissoße, Innereien

und Gerichte auf Melanzanibasis sind typisch. Geschmacksträger sind Kapern, Oliven, Chili, Knoblauch und Sardellen. Ziegen- und Lammfleisch werden oft gegessen, auch Käse aus der Milch dieser Tiere. Die Küsten liefern Meeresfrüchte und Fische. Aus Rom stammt die berühmte *stracciatella* (= kleiner Fetzen), eine Hühner- oder Rindsuppe mit einer Einlage aus verrührtem Ei, Mehl und Parmesan. Artischocken, gefüllte Gemüse, *fritto misto*, Calamari und *pecorino romano* ergänzen den Speiseplan. In der Hauptstadt Rom nimmt man Erdbeeren, Fruchtsalate, Tiramisu, *panna cotta*, Profiterole und Gefrorenes zum Dessert.

Minestrone

1 kleiner Kohl, 2 Karotten, 2 Erdäpfel, 100 g Speck (alles in Streifen geschnitten) 50 g Reis, 200 g grüne Fisolen, 30 g Parmesan, Salz, Pfeffer

Den Speck anlaufen lassen, die Gemüse dazugeben und mit ca. 1 ½ l Wasser aufgießen. Wenn das Gemüse knackig ist, den Reis dazugeben und 25 Minuten kochen lassen. Salzen, pfeffern und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Gebratene Erdäpfel

Geschälte, möglichst kleine heurige Erdäpfel, nach Bedarf Öl oder Butter, Salz

Die Erdäpfel in viel Öl oder Butter zugedeckt braten. Der Vorgang muß ganz langsam gehen; die Erdäpfel öfter wenden oder schütteln.

Gnocchi (Triest)

1 kg gekochte, geschälte Erdäpfel, 2 Eier, ca. 250 g Mehl, Salz

Die Erdäpfel heiß passieren und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Daumendick ausrollen und in 2 cm große Stückchen schneiden. In reichlich Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Abseihen. Mit Paradeissoße oder Fleischragoût servieren.

Seppie con patate (Toskana)

800 g geschälte, gewürfelte Erdäpfel, Salz, 1 kg gereinigte, in Stücke geschnittene Sepien, 4 Zehen Knoblauch (oder mehr), 1/16 l Weißwein, 5 Eßlöffel Olivenöl, Chilischoten nach Geschmack, 2 EL Paradeismark

Die Sepien in Olivenöl andünsten und mit Wein und Paradeismark verrühren. Langsam mit den Gewürzen schmoren lassen, bis sie fast weich sind. Die Erdäpfel dazugeben und fertigdünsten.

Tortino di patate e carne (Südtirol)

Salz, 50 g Butter, Pfeffer, Schnittlauch, 400 g in Scheiben geschnittenes, kaltes gekochtes Rindfleisch, 4 Salzerdäpfel

Fleisch und Erdäpfel in Scheiben schneiden. Schnittlauch kurz in Butter andünsten und Erdäpfel dazugeben. Abschmecken. Fleisch dazugeben, umrühren und 10 Minuten braten. Flachdrücken. Auf einen Teller stürzen und sofort servieren.

Patate alla veneziana

1 Zwiebel, 600 g geschälte, gewürfelte Erdäpfel, Salz, 50 g Butter, gehackter Petersil, Olivenöl

Butter, Öl und Zwiebelringe andünsten. Erdäpfelstücke dazugeben und unter häufigem Rühren garen. Salzen, Petersil dazugeben, verrühren und servieren.

Tricolore

400 g gekochte Saubohnen, 300 g gekochte Karotten, 300 g geschälte, gekochte Erdäpfel, 300 g gekochte Sellerie, 200 g Crème fraîche, Salz, weißer Pfeffer

Jedes Gemüse pürieren. Erdäpfelbrei in drei Teile teilen und mit jeweils einem Gemüse- bzw. Hülsenfrüchtepüree vermischen. Crème fraîche auf die Pürees aufteilen, auf kleiner Flamme erwärmen, abschmecken und sofort servieren.

Malta

Die Malteser sind eine Nation von Gastgebern. Lange Zeit konnte man die echte maltesische Küche nur in den wenigen (teuren) Restaurants der Inseln finden; diese bieten jedoch vor allem internationale Speisen oder Steaks an. Das in kleinen Buden erhältliche *fast food*, ist englisch beeinflußt: *fish and chips* sowie Eier mit Speck. Die Nähe zu Italien machte *pasta* schon früh zu einem Grundnahrungsmittel. Obwohl Malta oft erobert wurde, ist die maltesische Küche stärker von der geographischen Lage geprägt als von ausländischen Einflüssen.

In den letzten Jahren des 20. Jahrhunderts sind vermehrt Restaurants entstanden, die maltesische Küche anbieten. Diese Entwicklung war erst durch das Erscheinen gedruckter Kochbücher möglich, denn die maltesischen Rezepte wurden in den Familien nicht aufgeschrieben, sondern über Generationen von der Mutter an die Tochter weitergegeben.

Bis ins 20. Jahrhundert war die bäuerliche Kost eher ärmlich; Fleisch, Fisch und Wild standen selten zur Verfügung. Gemüse war überall zu haben, jeder Fleck der Insel wird zu dessen Anbau genutzt: Erbsen, dicke Bohnen, Artischocken, Kohlrabi, Spinat, Karfiol, Paradeiser, Zucchini und Kürbisse. *Minestra* zählt zu den Lieblingssuppen der Malteser. Viele Gemüse werden roh zu Käse und Oliven gegessen. Man kocht sie auch in Eintöpfen, füllt und bäckt sie und gibt sie in Soßen, die zu Nudeln gereicht werden.

Auf Malta gibt es keine Viehweiden. Die Rinder werden in Ställen gehalten; das Fleisch ist nicht von so hoher Qualität wie bei Freilandhaltung. Daher wird Rindfleisch hier eher länger gekocht oder im Rohr in einem pikanten Saft gegart. Aus Schweinefleisch werden schmackhafte Würste hergestellt. Gerichte vom Stallkaninchen sind überaus beliebt. Die Schaf- oder Ziegenkäse (manche in Pfeffer gehüllt) sind deftig und charakteristisch. *Rikotta* wird täglich aus einer Mischung von Milch und Meerwasser gekocht.

Die maltesische Küche verwendet die typischen mediterranen Kräuter, wichtiges Würzmittel ist schwarzer Pfeffer. Kapern wachsen überall auf der Insel, ebenso Obst (Mandarinen, Zitronen, Orangen). Mandelsirup (aus Bittermandeln) und Honig sind häufige Zutaten für die maltesischen Süßspeisen. Erdäpfel werden auf Malta zwar verwendet, aber sie nehmen in der maltesischen Küche keinen großen Raum ein.

Kirxa (Kuttelsuppe)

1 kg gereinigte, in feine Streifen geschnittene Kutteln, 1 großer, geschälter, gewürfelter Kohlrabi, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 Karfiol in Röschen zerlegt, 400 g Kürbiswürfel, 200 g Tomates concassées, 1 in Streifen geschnittener Kohl, 6 geschälte, gewürfelte Erdäpfel, Wasser, gehackter Petersil, geriebener Parmesan

Die Kutteln kochen, bis sie weich sind (mindestens zwei Stunden). Die Gemüse mit Salzwasser aufsetzen, die Kutteln dazugeben und kochen, bis das Gemüse weich ist. Nach Geschmack würzen und mit Petersil und Parmesan bestreut servieren.

Kawlata (Gemüsesuppe)

750 g gewürfeltes Schweinefleisch aus der Schulter, 400 g Kürbiswürfel, 200 g weiße Kürbiswürfel, 1 kleiner Karfiol in Röschen geteilt, 1 kleiner, feingeschnittener Kohl, 3 gewürfelte Kohlrabi, 2 feingeschnittene Zwiebeln, 4 in der Schale gekochte Erdäpfel, 4 geschälte, entkernte Paradeiser, Wasser, Butter, 1 Eßlöffel Paradeissuppe

Die Gemüse in Salzwasser geben, aufkochen, Fleisch und übrige Zutaten beigeben. Alles weich kochen. Zuerst die Suppe servieren. Dann wird das Fleisch mit den heißen, geschälten Erdäpfeln gegessen. Man kann das Fleisch mit Zitronensaft verfeinern.

Soppa patat (Erdäpfelsuppe)

800 g geschälte, in Scheiben geschnittene Erdäpfel, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 gewürfelte Stangensellerie, 50 g Butter, Wasser, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 25 g Mehl, ¼ l Milch, gehackter Petersil, 1 Eßlöffel Crème fraîche

Die Gemüse in der Butter 5 bis 10 Minuten anschwitzen. Wasser und Gewürze dazugeben und weich kochen. Die Suppe mixen. Milch, Crème fraîche und Mehl verrühren und in die Suppe geben. Aufkochen lassen und mit Petersil bestreut servieren.

Lahn il-forn (Gebratenes Fleisch)

1 kg Rumpsteak oder Schweinefleisch, 8 große Erdäpfel, geschält und in Blätter geschnitten, 4 große, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 3 gehackte Knoblauchzehen, 50 g Butter, 1 Eßlöffel gehackter Petersil, 1 ¼ l Wasser, Salz, Pfeffer

Eine Bratpfanne mit Butter ausfetten, Zwiebelscheiben auflegen, dann die Erdäpfelscheiben darübergeben. Das Fleisch darauflegen, mit Erdäpfeln bedecken und mit Petersil und Knoblauch bestreuen. Wasser, Salz und Pfeffer dazugeben und ca. 1 ½ Sunden im mittelheißen Ofen backen.

Patata fagata (Erdäpfelpfanne)

6 große, geschälte, in Blätter geschnittene Erdäpfel, 2 große, feingeschnittene Zwiebeln, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, gehackte frische Kräuter (Petersil, Kerbel, Majoran, Basilikum oder Minze), 2 Eßlöffel Olivenöl, 1 Eßlöffel Weißwein, Salz, Pfeffer

Erdäpfel mit 5 Eßlöffel Wasser in eine Pfanne geben. Zwiebel, Gewürze, Wein und Olivenöl dazugeben und vermischen. Zudecken und aufkochen lassen. 20 Minuten köcheln lassen. Ist das Wasser verdampft, kann serviert werden. Mit den Kräutern bestreuen.

Bringiel mimli fil-forn (Gebackene Melanzani mit Erdäpfeln)

3 der Länge nach halbierte Melanzani, 6 große geschälte, in dicke Scheiben geschnittene Erdäpfel, 1 feingeschnittene große Zwiebel, 500 g gemischtes Faschiertes, 2 Eier, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, 2 Eßlöffel geriebener Parmesan, 1 Eßlöffel Paradeismark, Thymian, Pfeffer, Salz

Die Melanzani 30 Minuten in Salzwasser legen, 15 Minuten kochen, abtropfen und abkühlen lassen. Etwas aushöhlen. In einer großen Pfanne Faschiertes mit Zwiebel braun braten, Melanzanifleisch und Paradeismark dazugeben und verkochen lassen. Abkühlen und Eier, Käse Salz, Pfeffer und Thymian unter das Fleisch mischen. Eine feuerfeste

Schüssel ausfetten, mit den Erdäpfelscheiben belegen, Knoblauch, Salz und Pfeffer daraufgeben. Die Melanzani mit dem Fleisch füllen, auf die Erdäpfel legen und bei mittlerer Hitze im Ofen braten, bis die Erdäpfel weich sind. Auf diese Art kann man auch Zucchini zubereiten.

Skandinavischer Raum

Schweden und Norwegen werden durch Berge, Täler und riesige Wälder geprägt. Dänemark hingegen ist ein flaches Land; in Island dominieren Gletscher, heiße Quellen und Vulkane – nur die Gebiete an den Küsten können besiedelt werden. Finnland ist sehr waldreich mit zahlreichen Flüssen und Seen. Fischfang und Landwirtschaft waren bis zum Ende des 19. Jahrhunderts vorherrschend. Lange Zeit wurde in diesen kargen Ländern das Beste, das die Landwirtschaft bot, exportiert, um Salz und Gewürze einkaufen zu können. Die ländliche Bevölkerung mußte essen, was übrigblieb, während die reichen Landbesitzer viel mehr hatten: Hühner, Gänse, Truthühner und Süßwasserfische aus ihren Teichen. Sie versorgten sich regelmäßig mit Wild, Seefischen und Beeren aus den Wäldern. Nur in Schweden und Norwegen war die Jagd für alle frei.

Die Oberschicht im skandinavischen Raum hatte immer Kontakte zum übrigen europäischen Adel. Zwei Kochbücher aus Dänemark (um 1300) zeigen eindeutig mediterrane Einflüsse. Auch deutschsprachige und französische Kochbücher wurden in die nordischen Sprachen übersetzt und die Rezepte in den gehobenen Küchen ausprobiert. Dennoch hielten sich einige nationale Spezialitäten: Brandy war sehr beliebt; als Vorspeise nahm man oft Brot, Butter und gesalzenen Fisch.

Frisches Obst und Gemüse waren teuer. Sie wurden von der Oberschicht geschätzt und mußten importiert werden. Während der »gemeine Mann« Kohl, Zwiebeln, Karotten und andere Wurzeln verzehrte, fand man auf den Speisezetteln der Reichen im 19. Jahrhundert u.a. Spargel, Artischocken und Ananas. Gemüse betrachtete man eher als Tierfutter.

Da den Bauern nur die minderwertigen Teile der Tiere blieben (Innereien, Blut), verstanden sie es meisterlich, daraus Würste, Sulzen, Puddings und Knödel zu machen. Neben Fleisch und Fisch, die durch Trocknung haltbar gemacht wurden, war Milch sehr wichtig. Es war ein alltägliches Getränk, das meist in saurer Form konsumiert wurde.

Im ersten norwegischen Kochbuch, das im Jahr 1845 erschien, gab es nur wenige, sehr einfache Erdäpfelrezepte. Die typische Küche Norwegens ist eine ländlich-deftige, die regionale Zutaten bevorzugt. Daher gibt es innerhalb des Landes große Unterschiede. Gemeinsam ist allen Landstrichen die Verwendung von Milch, Milchprodukten (Butter, Käse) und Fleisch. Auch der Fischfang hat einen hohen Stellenwert: Norwegischer Lachs zählt zu den bekanntesten Delikatessen. Bedeutend ist auch das »Silber der Meere«, die Heringe. Sie fehlen bei keinem kalten Buffet und werden als Salzheringe, Heringe in Paradeis- oder Senfsoße zubereitet.

Die finnische Küche ist sehr einfach, die Rohstoffe kommen aus den Wäldern, Fisch und Fischsulzen sind sehr beliebt. Auch hier bedeutete die Einführung der Erdäpfel eine wesentliche Bereicherung des zuweilen kargen Speiseplans.

Die schwedische Küche ist in Mitteleuropa kaum bekannt. Sie ist unkompliziert und verwendet Elch- und Rentierfleisch. Durch die seefahrerische Überlegenheit der Wikinger hatte die Bevölkerung schon bald Zugang zu exotischen Gewürzen (Pfeffer, Kardamom etc.).

Auf Island wird alles verwertet, was möglich ist. Lange kannten die Isländer außer Salz kein Gewürz. Schafsköpfe, Fische, Wale, Robben und Widderhoden gehören zu den traditionellen Gerichten. Als Beilage diente Rübenbrei; heute ißt man auch Erdäpfel. *Skyr* ist ein beliebter Frischkäse. Die bei seiner Herstellung gewonnene Molke wird zum Konservieren von Fleisch verwendet.

Die Bevölkerung der Färöer-Inseln ernährt sich von einer sehr kräftigen Kost. In einem Expeditionstagebuch aus dem Jahr 1854 hieß es: »Mr. Müller informierte uns, daß die Faringer üblicherweise zweimal täglich Fisch oder Fleisch essen und es als Härte empfinden, wenn sie es einmal nicht können.« Erdäpfel (*epla*) sind eines der Hauptprodukte der Landwirtschaft. Sie kamen erst im 19. Jahrhundert dorthin; vorher dominierten Kohlrüben. Die Erdäpfel werden zu Suppen, Salaten und als Beilage verwendet.

Die kurzen Sommer und Wachstumsperioden im Norden zwangen die Bewohner, sich Gedanken über die Vorratshaltung der Lebensmittel zu machen. Sie brachten es zur Meisterschaft in der Konservierung: Räuchern, Einsalzen und Trocknen. Überdies bot die Schneedecke eine

natürliche Kühlmöglichkeit für Milch, Fleisch und Fisch. Waldfrüchte wurden entweder durch Trocknen oder durch Einkochen zu Gelees und Marmeladen haltbar gemacht. Im Norden Skandinaviens wachsen nur Hafer und Gerste. Diese sind zur Verarbeitung mit Germ nicht geeignet. Man kann daraus bloß hartes Fladenbrot herstellen. Lange Zeit war Brot auf Germteigbasis etwas Teures und Seltenes, das sich die Norweger nur zu besonderen Anlässen leisten konnten. Mit den Erdäpfeln kam Abwechslung in die skandinavische Küche. Die Knolle hatte den Vorteil, daß man sie wie Rüben einlagern konnte. Aus den Erdäpfeln stellt(e) man auch weiches Fladenbrot – *lefse* genannt – her. Es wird mit Butter bestrichen, mit kleinen Fleischknödeln gefüllt und zu einer Wurst zusammengerollt.

Doch auch im Norden Europas brachte das 20. Jahrhundert eine Änderung in der Küche. Technischer Fortschritt und verbesserte Transportmittel machen es möglich, viele Waren das ganze Jahr über zu bekommen. Auch Fertiggerichte werden angeboten. In den Städten gibt es *fast-food*-Ketten; ethnische und Gourmetrestaurants bereichern das Angebot. Spaghetti, Pasta, Lasagne, Pizza, Tacos und Pita-Brot werden ebenfalls verkauft. Dieser Trend drängt die gekochten Erdäpfel langsam wieder zurück. Doch als *pommes frites* und Erdäpfelsnacks in den Straßenküchen verzeichnen sie wieder steigende Beliebtheit.

Biksemad (Dänemark)

200 g feingeschnittene Zwiebeln, 75 g Schmalz oder Butter, 350 g gewürfeltes Schweine- oder Schaffleisch zum Braten, Salz, Pfeffer, 1 kg in der Schale gekochte Erdäpfel, eventuell Englische Soße (Worchestersauce)

Geschälte Erdäpfel würfeln. Das Fleisch mit Fett goldgelb anbraten und in einen großen Topf geben. Erdäpfel goldgelb braten, zum Fleisch geben. Dasselbe geschieht mit den Zwiebeln. Alles eine Weile braten lassen. Abschmecken. Auf einer Bratenplatte mit Spiegeleiern servieren.

Dänischer Erdäpfelsalat

750 g gekochte, geschälte Erdäpfel, 2 hartgekochte Eier, 1 dl Obers, 3 Eßlöffel Essig oder Zitronensaft, viel gehackte Dille, 100 g Mayonnaise, Pfeffer, Salz

Erdäpfel und Eier in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zutaten zur Marinade mischen, unter die Erdäpfel rühren (wenn der Salat zu trocken ist, etwas Obers oder Essig zusetzen). Mit Dille bestreuen und mit geviertelten harten Eiern garnieren. 10 Minuten rasten lassen. Dieser Salat paßt gut zu gekochtem, gebratenem oder geräuchertem Fisch.

Erdäpfelomelette (Dänemark)

150 g Schinkenspeck, 750 g gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Erdäpfel, 200 g frische Krabben; Omelette: 2 Eier, Mehl, Salz, 2 Eßlöffel Mineralwasser

Dünne Schinkenspeckscheiben in einer großen Pfanne anbraten, dann die Erdäpfelscheiben und die Krabben darauflegen. Zudecken und bei mittlerer Hitze 15 Minuten dünsten, abschmecken. Omeletteteig bereiten, über die Erdäpfel gießen und stocken lassen. Dazu reicht man grünen Salat.

Janssons frestelse (Schweden)

1 kg roh geschälte, in Scheiben geschnittene Erdäpfel, 16 scharf eingelegte Heringe in Würfeln oder Sardellenfilets, 50 g Butter, 3 dl Obers, Pfeffer, Salz (falls nötig), 2 feingeschnittene Zwiebeln

Die dünnen Erdäpfelscheiben 20 Minuten in kaltes Wasser legen, gut abtrocknen. Eine Form ausfetten. Erdäpfel einlegen, dann die Zwiebeln, Heringe, Butterflocken, Pfeffer daraufgeben, wiederholen, mit Erdäpfeln abschließen und das Obers darübergießen. Im Ofen bei 200 Grad 45 Minuten goldgelb backen.

Schwedisches Wurstgericht

3 dl feingehackte Zwiebeln, 40 g Butter, 8 Knackwürste oder 4 Paar Frankfurter, 2 Kaffeelöffel milder Paprika, 1 kg in der Schale gekochte Erdäpfel, 2 dl Milch, Salz, Pfeffer, 1 dl Obers, etwas feingehackter Porree, 1 kleine Dose Paradeismark

Zwiebeln in Butter anbraten, die in Scheiben geschnittene Wurst dazugeben und andünsten lassen. Paprika darin gut verrühren. Wärme zurückdrehen und die Erdäpfelscheiben darauflegen. Paradeismark, Milch, Salz und Pfeffer verrühren und daruntermischen. 10 Minuten dünsten lassen. Obers dazugeben, aufkochen lassen und mit Porree bestreut servieren.

Potetboller (Norwegen)

250 g Erdäpfelpüree, 8 feingewiegte Sardellenfilets, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel gehackter Petersil, Salz, ½ Eßlöffel Senfmehl, Pfeffer, Muskat, 1 Dotter, Semmelbröseln

Alle Zutaten zum Erdäpfelpüree geben und abschmecken. Alles gut verrühren und nußgroße Kugeln formen. In Dotter und Semmelbröseln panieren und in heißem Fett ausbacken.

Imelletty perunalaatikko (Finnland)

1 kg roh geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 2 Kaffeelöffel Salz, 400 ml Milch, 100 g Butter, 3 Eßlöffel Mehl, 3 Eßlöffel Zucker

Die Erdäpfel in Salzwasser bißfest kochen. Abgießen und ½ l des Kochwassers auffangen. Erdäpfel mit Kochwasser und Milch stampfen. Salz, Mehl und Zucker einrühren. Die Masse in eine befettete Auflaufform einfüllen und mit Butterflöckchen besetzen. Bei 150 Grad 2 Stunden backen. Vor dem Servieren 10 Minuten rasten lassen. Paßt zu kurzgebratenem Fleisch.

Pyttipanna (Finnland)

Erdäpfel, Zwiebel und Bratenreste werden zu winzigen Würfeln geschnitten und in einer Pfanne mit Fett gebraten. Dazu gehören Spiegelei und rote Rüben.

Hasselbackspotatis (Schweden)

10 große, längliche, geschälte Erdäpfel, Butter, geriebener Parmesan, Salz

Die Erdäpfel in dünne Scheiben schneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden (es entstehen Fächer). Eine Form einfetten, die Erdäpfel hineingeben, salzen, mit Butterflocken belegen. Im Rohr bei 200 Grad 1 Stunde backen. Immer wieder mit Butter bepinseln. 10 Minuten vor dem Ende der Backzeit mit Parmesan bestreuen. Zu Fleisch oder Fisch servieren.

Die baltische Küche ist schwer und herzhaft. Estland war abwechselnd von Deutschen, Russen und Skandinaviern besetzt, die alle in den Kochtöpfen ihre Spuren hinterließen. Die ursprüngliche Küche war sehr einfach und deftig. Als Grundnahrungsmittel gelten u.a. Sauerkraut, Schweinefleisch, Erdäpfel, Milch- und Milchprodukte sowie Waldfrüchte und Schwammerln. Die Nationalspeise ist Blutwurst und Sauerkraut. Die Ostsee sowie die Binnenseen liefern Fische, die oft in Milchsuppe serviert werden. Auch *rossolje*, eine spezielle Art von Heringssalat, erfreut sich größter Beliebtheit. *Blinis* (aus Germteig) werden mit Rahm oder Fisch gefüllt und sind im ganzen Baltikum beliebt. Die Esten schätzen *sült* (Kalbfleisch in Aspik) und gefüllten Kalbsbraten.

In Litauen ißt man gerne *cepelinai* – Erdäpfelknödel in Specksoße. Die Suppen sind gehaltvoll; Salate werden fast ausschließlich mit Mayonnaise hergestellt. Es gibt geräucherte Wurst, marinierte und geräucherte Fische, Erdäpfelpuffer und Erdäpfelwurst.

Typisch lettische Gerichte sind graue Erbsen mit Speck; dazu trinkt man Bier. *Piragi* (Germteigtaschen) werden mit Speck und Zwiebeln gefüllt. Die Sauerampfersuppe ist eine volle Mahlzeit: Sie enthält gekochtes Schweinefleisch, Zwiebeln, Erdäpfel, Graupen, harte Eier und Rahm.

Cepelinai (Litauen)

1 kg rohe geriebene Erdäpfel, 4 gekochte, passierte Erdäpfel, Salz;
300 g Faschiertes, 1 feingeschnittene Zwiebel, Schmalz, Salz, Pfeffer, Majoran; 75 g fetter Speck, 3-4 Kaffeelöffel Rahm

Die Flüssigkeit der rohen Erdäpfel durch ein Tuch pressen und aufheben. Rohe und gekochte Erdäpfel mischen, Stärke dazugeben. Zwiebel in Schmalz andünsten, zum Faschierten geben und würzen. Wasser erhitzen. Erdäpfelteig mit Fleisch füllen und runde oder längliche Knödel formen. 30 Minuten in Salzwasser kochen. Für die Soße den feingewürfelten Speck auslassen, die Zwiebel andünsten und den Rahm dazugeben.

Rossolje (Estland)

4 gekochte, geschälte, gewürfelte Erdäpfel, 1 gekochte, gewürfelte rote Rübe, 4 in Stücke geschnittene Matjesheringe, 1 hartgekochtes Ei, 1 gewürfelte eingelegte Gurke, 1 feingeschnittene Schalotte, feingehackte Dille, 125 ml Crème fraîche, 2 Eßlöffel Wodka, 1 Kaffeelöffel körniger Senf, 1 Eßlöffel Weißweinessig, Salz, Pfeffer

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit Wodka, Senf, Weißweinessig und Crème fraîche marinieren und kühl ziehen lassen. Auf vier Teller aufteilen, auf jede Portion 1 Löffel Crème fraîche geben und mit Dill und geviertelten harten Eiern garnieren.

Lettischer Erdäpfelsalat

1,5 kg gekochte, geschälte Erdäpfel, 1 Glas gewürfelte Gewürzgurken, 5 hartgekochte, gewürfelte Eier, 2 Bund Frühlingszwiebeln, gehackte Dille, 3 Becher Rahm, 1 Becher Obers, 1 Eßlöffel Senf, Salz, Pfeffer

Die kleingewürfelten Erdäpfel, Gurken, Eier und feingeschnittene Zwiebeln mischen. Gurkensud, Rahm, Obers und Senf verrühren und unter die Erdäpfel mischen. Abschmecken. 1 Stunde zugedeckt im Kühlen ziehen lassen.

Jüdische Küche

Die jüdische Küche wird durch auf religiösen Prinzipien basierende Speisenvorschriften bestimmt. Bedingt durch die Diaspora und die zahlreichen Wanderungen der Juden kamen sie mit vielen anderen Kulturen und Küchen in Berührung. Dies brachte in Europa eine eigenständige jüdische Küche hervor. Von der in drei Ebenen eingeteilten Tierwelt (Erde, Luft, Wasser) dürfen von den Säugetieren nur Paarhufer und Wiederkäuer gegessen werden. Fleischfressende Vögel dürfen nicht verarbeitet werden. Gestattet sind Hühner, Tauben und Gänse. Nur Meeresbewohner mit Flossen und Schuppen werden als rein und eßbar eingestuft. Aal, Austern und Kaviar sind verboten, ebenso alle Reptilien (Frösche, Schnecken) und der Genuß von Blut. Als Schlachtmethode kommt daher nur die Schächtung in Frage, d.h. das sofortige Durchtrennen der großen Halsgefäße, damit möglichst viel Blut ablaufen kann. Fleisch wird dann noch gewässert und gesalzen. Fleischgerichte dürfen überdies nicht gemeinsam mit Milchprodukten verzehrt werden. Auch die jüdischen Feiertage verlangen spezielle Gerichte, die *koscher* sein müssen. Neben dem gesegneten Brot beginnt das Sabbat-Mahl mit *Ashkenazisch gefilte Fisch.* Für Chanukka (Lichterfest) müssen *Latkes* (Erdäpfelpalatschinken) zubereitet werden, und für Purim (Maskenfest) werden Pastetchen gebacken.

Der Ausdruck »koscher« stammt vom hebräischen Wort *kasher* – geeignet, richtig, tauglich, aber auch: rituell rein. Am Sabbat ißt man Fleisch, Fisch und »alle guten Dinge« sowie ungesäuertes Brot, das an den Exodus der Juden aus Ägypten erinnern soll. Für Feste wie Rosch Haschana (Neujahr), Schavuot (Wochenfest, Erntefest), Jom Kippur (Urteil für das kommende Jahr), Sukkot (herbstliches Erntefest), Chanukka (Lichter- oder Tempelweihfest), Tu Bischvat (Frühlingsbeginn) und vor allem für Pessach (Fest zum Gedenken an den Auszug aus Ägypten) gibt es traditionelle Gerichte.

In der alltäglichen Küche des 19. Jahrhunderts richteten sich die Juden nach den jeweiligen Ländern, in denen sie lebten – sie nahmen von den Ländern der Habsburgermonarchie, von Deutschland, Griechenland etc. Neuerungen in ihren Speiseplan auf – unter strenger Einhaltung der Speisevorschriften.

Erdäpfelkugel

6 rohe, geschälte Erdäpfel, 250 g Mehl, 1 feingeschnittene Zwiebel, ½ Tasse Öl, 1 Kaffeelöffel Backpulver, Salz, Pfeffer

Die geriebenen Erdäpfel mit den übrigen Zutaten in eine gefettete runde Form geben und im Rohr langsam durchbacken. Benötigt man das Gericht nicht für einen Festtag, kann man den Backvorgang etwas beschleunigen. Für Pessach wird anstelle von Mehl Mazzemehl verwendet.

Erdäpfelsuppe

1 ½ kg Erdäpfel, 40 g Gänsefett, 30 g Mehl, 1 ½ l Geflügelsuppe, Salz, gekochtes Suppengrün in Scheiben

Die geschälten, gewürfelten Erdäpfel in der Suppe weich kochen und pürieren. Eine Einbrenn bereiten, dazugießen und pürieren. 10 Minuten kochen, abschmecken und das Suppengrün einlegen.

Erdäpfeleinlauf

1 großer geschälter, roh geriebener Erdapfel, 1 Ei, Salz

Erdapfel, Ei und Salz vermischen, in kochende Suppe rühren und 2 bis 3 Minuten kochen lassen.

Deutsche Beefsteaks

500 g mageres Rindfleisch, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Eier, 4 gekochte, geriebene Erdäpfel, Fett zum Ausbacken

Alle Zutaten faschieren, mit den Eiern vermischen und gut abschmecken. Kleine Beefsteaks formen und in Fett ausbacken.

Erdäpfelschalet

2 kg roh geriebene Erdäpfel, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, 4 gekochte, passierte Erdäpfel, 200 g weiches Rinds- oder Kalbsfett

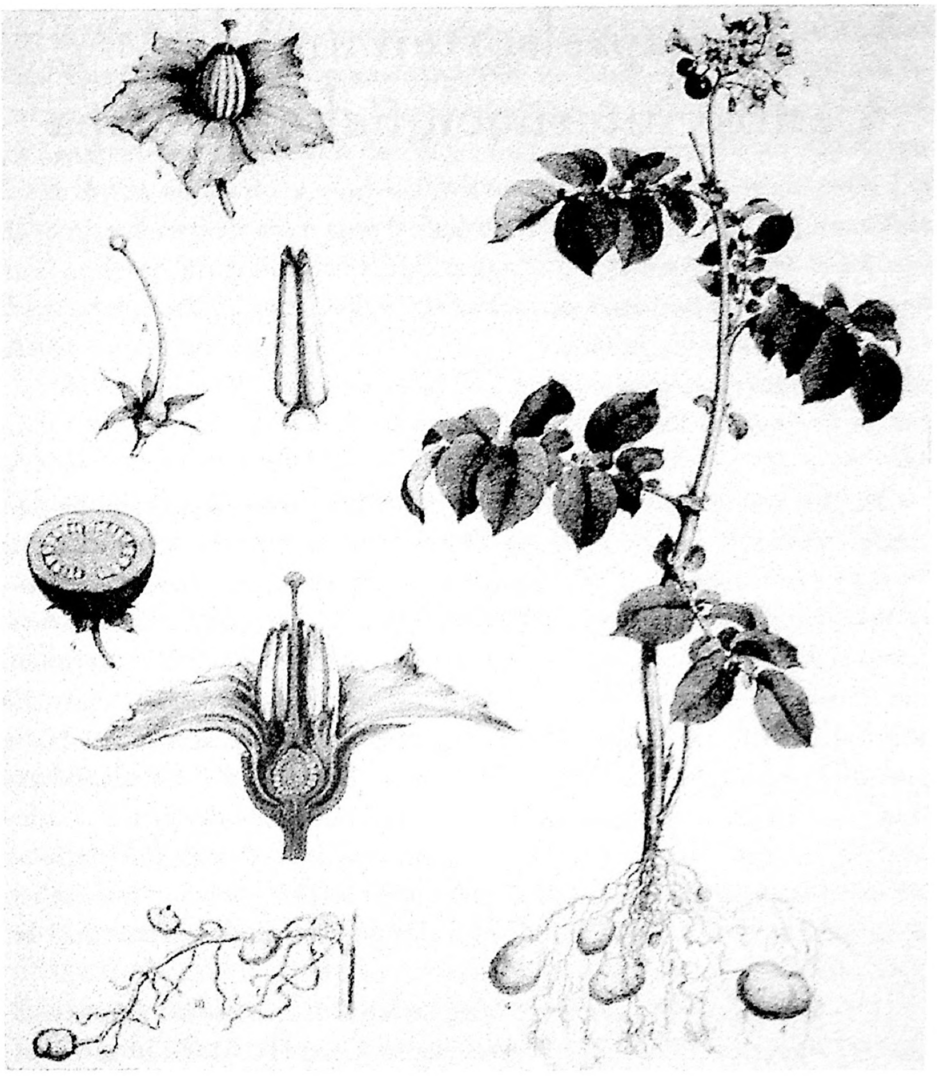
Alle Zutaten vermischen, abschmecken und in einen gefetteten Topf geben. Im Rohr langsam backen.

Erdäpfeltscholent

500 g in Streifen geschnittenes Suppenfleisch, 2 feingeschnittene Zwiebeln, 2 Eßlöffel Öl, Salz, Pfeffer, roter Paprika, 4 zerdrückte Knoblauchzehen, 1 kg roh geriebene Erdäpfel

Zwiebeln in Öl anrösten, das Fleisch dazugeben. Würzen und 1 Stunde auf kleiner Flamme in der Bainmarie stehen lassen. Die Erdäpfel mit wenig Wasser aufkochen, beide Massen vermischen, abschmecken und im Rohr 2 bis 3 Stunden bei nicht zu großer Hitze backen.

Papas Peruanorum, colorierter Stich aus dem Hortus Eystettensis, 1613



Erdäpfelpflanze mit Blüten und Knollen, ca. 1750

Erdäpfelsorten und das Centro internacional de la papa

Morgens rund,
Mittags gestampft,
Abends in Scheiben,
Dabei soll's bleiben -
Das ist gesund.
(Johann Wolfgang von Goethe)

Es gibt nicht bloß »die Erdäpfel«, sondern zahlreiche Arten. In den Anden wachsen derzeit mehr als 200 Sorten und 5.000 Spielarten. Als Pionier der Erforschung der andinen Knollen muß der bereits erwähnte sowjetische Wissenschafter Nikolai Vavilov angesehen werden. Vavilovs Verdienst war es unter anderem, mit dem Irrglauben aufzuräumen, die Landwirtschaft sei im Zwischenstromland entstanden. Er teilte die Pflanzen der Welt in acht Ursprungszentren ein, die alle in der Nähe von Hochgebirgen angesiedelt sind. Seine These, daß die Erdäpfel aus den peruanischen Anden stammen, ist bis heute unwiderlegt. In Carlos Ochoa, einem Mitarbeiter des in Lima ansässigen *Centro internacional de la papa* (CIP), fand er einen würdigen Nachfolger, der sein Leben dem Studium, der Erforschung und der genetischen Verbesserung der Erdäpfel widmet.

Das nicht gewinnorientierte internationale *Center of the Potato* wurde 1971 gegründet und hat seinen Sitz in Lima (Peru). Es ist eine Unterorganisation der UNO. Die wissenschaftlichen Bereiche des CIP haben als Ziel, die Möglichkeiten, die in Erdäpfeln, Süßkartoffeln und anderen Wurzelgewächsen stecken, zu erforschen, zu fördern und weiterzuentwickeln, um sie zu Gunsten der Entwicklungsländer und aller Regionen, in denen Hunger herrscht, einsetzen zu können.

Interdisziplinäre Arbeitsgruppen in mehr als dreißig Ländern versuchen, im Einklang mit den jeweiligen lokalen Verhältnissen alle Hindernisse zu überwinden, die der Anpflanzung und dem Wachstum der Knolle hinderlich sein könnten. Das CIP versucht auch, durch gezielte Ausbildung und Information Forscher, Politiker und Produzenten in den betreffenden Ländern in die Lage zu versetzen, die lokalen Proble-

me in den Griff zu bekommen und die Erdäpfel erfolgreich anzupflanzen. Um die weltweite Zusammenarbeit zu fördern, hat das CIP ein Internet-Netzwerk aufgebaut. Überdies verfügt das Institut über die größte Erdäpfel-Gendatenbank der Welt. Darin werden mehr als 5.000 spezielle Arten von wilden und kultivierten Erdäpfeln dokumentiert. Die Datenbank enthält auch eine bedeutende Sammlung von Süßkartoffeln und anderen Wurzeln und Knollen aus den Anden. Die Ergebnisse der laufenden Forschungen sollen Menschen in Lateinamerika, Afrika und Asien zugute kommen.

Als eines von 16 weltweit eingerichteten *Future Harvest Centres* setzt sich das CIP für eine Welt ohne Armut, für gesündere Familien und ausreichend ernährte Kinder ein – all das im Einklang mit der Umwelt. Um die Bedeutung der Knolle noch weiter zu unterstreichen bzw. ihren großen Stellenwert in der Bekämpfung von Hunger hervorzuheben, hat die Generalversammlung der UNO beschlossen, das Jahr 2008 zum Internationalen Jahr der Erdäpfel zu erklären – denn die Erdäpfel können nicht nur auf eine besondere Vergangenheit verweisen, sie sind auch eine große Option für die Zukunft der Menschheit.

In Europa haben sich mit der Zeit eigene Spielarten der Erdäpfel entwickelt. Nach den Kocheigenschaften unterscheidet man drei Arten:

1. *Mehlig kochende Erdäpfel*

Sie haben einen sehr hohen Stärkegehalt, deshalb eine eher trockene Konsistenz. Man kann sie sehr gut zu Pürees verarbeiten. Sie eignen sich gekocht und geschält hervorragend für Gerichte mit Soßen. Auch für mollige Aufläufe, Eintöpfe und für Knödel sind sie ideal. Zu diesen Sorten gehören: Andretta, Afra, Cosima, Erntestolz, Saturna, Vaufogh, Welsch etc.

2. *Vorwiegend festkochende Erdäpfel*

Sie stellen eine Art Mittelding zwischen den festkochenden und den mehligen Erdäpfeln dar. Sie sind ideal, wenn man größere Mengen einlagern will. Aus diesen Erdäpfeln kann man prinzipiell alle Erdäpfelgerichte herstellen. Sie lassen sich zu Salzerdäpfeln und Salaten ebenso verarbeiten wie zu Aufläufen, gratinierten Gerichten, Rösti, Erdäpfelschmarren und fritierten Erdäpfeln. Zu diesen Sorten gehören: Agria, Arkula, Berber, Christa, Gramola, Laura, Levia, Leyla, Marabel, Quarta, Rosara, Sabina, Secura, Solara etc.

3. *Festkochende Erdäpfel*
Diese Erdäpfelsorten haben den geringsten Stärkegehalt und behalten bei allen Garvorgängen (Kochen, Braten, Backen) ihre Form. Obwohl eine ihrer Spielarten in Österreich – die Kipfler – als ideale Salaterdäpfel angesehen werden (oder wurden), sollte man bedenken, daß sie eine recht feste Konsistenz aufweisen. Anderseits ist es gerade beim Erdäpfelsalat wichtig, daß das Fleisch der Erdäpfel die Marinade absorbiert. Kipflerscheiben hingegen »schwimmen« in der Marinade, nehmen sie jedoch nicht auf. Für Brat- und Salzerdäpfel sowie für Aufläufe sind sie allerdings bestens geeignet. Die wichtigsten Vertreter sind: Cilena, Ditta, Evita, Exquisa, Julia, Linda, Linzer Delikatesse, Nicola, Novita, Prinzeß, Punika, Rosella, Sieglinde, Sonja und Sigma.

Zahlreiche Erdäpfelsorten sind vielfältig verwendbar und vertragen sich auch ganz hervorragend mit folgenden Gewürzen und Kräutern:

Bohnenkraut (Suppen, Eintöpfe)
Dille (Soße, zum Bestreuen)
Kerbel (Suppe, Soße)
Knoblauch (paßt fast immer)
Kümmel (Salzerdäpfel, Kümmelerdäpfel)
Lorbeer (Suppen, Eintöpfe, Einbrenngerichte)
Majoran (Suppe, Majoranerdäpfel)
Muskatnuß (Suppe, Püree)
Pfeffer
Rosmarin
Salbei (Braterdäpfel)
Schnittlauch (Suppe, Eintöpfe)
Thymian (Suppe, Eintöpfe)

Haben Erdäpfel Zukunft?

»Wie schmeckt Dir denn der Erdäpfelsalat, Mäusel?«, fragte die frischgebackene Ehefrau. »Oh, ganz köstlich, Liebling«, lobte der Ehemann. »Sag bloß, Du hast ihn selbst gekauft!«
(Münchner Kartoffelmuseum)

Das »Armeleute-Essen«, das vielen Menschen in den letzten Jahrhunderten geholfen hat, Hungersnöte und Kriege zu überleben, geriet immer wieder in Mißkredit. In der Nachkriegszeit, als man von den Erdäpfeln genug hatte, wandte man sich anderen Lebensmitteln zu. Überdies galten sie als »Dickmacher«, was ihren Ruf zusätzlich untergrub. Und schließlich lernten große Teile der Bevölkerung nach dem Zweiten Weltkrieg andere Länder und Eßgewohnheiten kennen und ließen vor allem in Mitteleuropa die Erdäpfel »aus der Mode kommen«.

Aber Erdäpfel sind eine hochsensible Delikatesse; wenn man alle ihre Eigenschaften zur Geltung bringen möchte, sind sie sehr arbeitsintensiv. Es beginnt bei der Lagerung, beim Wissen um ihre Kälteempfindlichkeit (Erdäpfel haben im Kühlschrank nichts verloren) und bei der Vorbereitung für zahlreiche Gerichte. Man muß die Knolle säubern und in den meisten Fällen – gekocht oder ungekocht – schälen. Wenn man sie nicht zu Püree verarbeitet, ist es nötig, die Erdäpfel in die entsprechende Form zu bringen; bei Knödeln und Kroketten sind Massen herzustellen, die sofort weiterverarbeitet werden müssen. Bleibt der Teig stehen, wird er grau und wäßrig.

Das Großartige an den Erdäpfeln liegt in ihrer Vielseitigkeit: Man kann sie kochen, braten, backen, gratinieren, zu Schmarren, Suppen, Eintöpfen, Soufflés, Gulasch, Soßen, Pasteten etc. verarbeiten – aber die Zubereitung braucht eben viel Zeit. Dieser Zeitaufwand lohnt sich, denn er führt zu einem wohlschmeckenden Ergebnis.

Dennoch scheint die Zukunft der Erdäpfel – zumindest in Europa – im *convenience food* zu liegen. Während die Indios seit jeher auf ihr *chuño* zurückgreifen konnten, dauerte es in Europa recht lange, bis Erdäpfel industriell verarbeitet und für den menschlichen Genuß haltbar gemacht werden konnten. Pionier in dieser Hinsicht war in Europa die

Firma »Pfanni«. 1949 war es erstmals möglich, brauchbares Erdäpfelpulver anzubieten, aus dem man Knödel und Puffer herstellen konnte. Zehn Jahre später gab es Erdäpfelpüree in Flockenform. Heute bieten eine Reihe von Firmen Fertig- oder Halbfertigprodukte aus Erdäpfeln an, u.a. »11er Nahrungsmittel«, »Holzmann – Feines vom Land«, »McCain Foods«, »Nähr-Engel« etc.

Viele der im Handel angebotenen Produkte braucht man nur mehr fertigzustellen oder zu wärmen. Die Gerichte gibt es tiefgefroren oder vakuumverpackt. Die Palette reicht von Erdäpfeltaschen über Gnocchi, Erdäpfelpüreepulver, Folienerdäpfel (vorgebacken), *pommes frites,* Erdäpfelpuffer (fritiert), gekochten und geschälten Erdäpfeln (ganz, in Scheiben oder in Würfeln), Gittererdäpfeln, Erdäpfelkroketten, *potato wedges* (Erdäpfelviertel ungeschält, gewürzt, zum Fritieren), *potato skins* (Erdäpfelhälften mit Schale), Schweizer Rösti, *pommes alumettes* bis zu Knödeln und Erdäpfelnudeln.

Convenience-Produkte müssen nicht unbedingt den Geruch von industriellem Essen haben. Aber insbesondere frisch zubereiteter Erdäpfelsalat ist dem im Handel erhältlichen Produkt im Glas oder Plastikkübel geschmacklich eindeutig überlegen. Die aufwendige Zubereitung (Erdäpfel kochen, heiß schälen, in Scheiben schneiden, gemeinsam mit *roten* Zwiebeln mit kochendheißer Rindsuppe übergießen, die Marinade aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer – und eventuell etwas Senf – herstellen) und seine anschließende 20-minütige Ruhezeit an einem warmen Ort bringen die Qualität der Erdäpfel in Kombination mit der Marinade so deutlich zum Vorschein, daß jedes vorgefertigte Produkt nur verblassen kann. Überdies ist zu bedenken, daß bei fertigem Erdäpfelsalat die Zwiebeln vorbehandelt werden müssen, wodurch sie aber ihr Aroma verlieren. Man entsäuert sie, d.h., man entzieht ihnen die ätherischen Öle, um deren Zersetzungsprozess zu verhindern, der unweigerlich eintritt, wenn man geschälte, geschnittene Zwiebeln längere Zeit stehen läßt. Der Zersetzungsprozess hat einen unangenehmen Geruch und fischigen Geschmack der Zwiebeln zur Folge.

Erdäpfelgerichte in vorbehandelter Form sind nur begrenzt haltbar. Alle Methoden, die dem entgegenwirken (mit Ausnahme des Einfrierens und Vakuumverpackens), beeinträchtigen durch die beigefügten Substanzen den Eigengeschmack und die Qualität der Knolle. Am ehesten sind Erdäpfelfrischprodukte wie Gnocchi und Schupfnudeln in eingeschweißten Packungen zu empfehlen.

Während man heute ohne Probleme vorgebackene Erdäpfelprodukte in heißem Fett fritiert, ohne daß das Produkt Schaden erleidet, war dieser Vorgang am Beginn des 20. Jahrhunderts den Köchinnen und Hausfrauen noch nicht sehr geläufig. Im Jahr 1911 war dieser Umstand der *Oesterreichischen Küchen-Zeitung* einen ganzen Artikel wert, um die Herstellung von Erdäpfelspeisen in heißem Fett verständlich zu machen. In einem Punkt irrte der Autor des Artikels allerdings – die *pommes frites* stammen aus Belgien und nicht aus Frankreich. Der Kuriosität halber soll die ganze Anleitung wiedergegeben werden:

»Die gebackenen Kartoffeln sind ein Produkt der französischen Küche und in Frankreich sehr beliebt. Ja sie sind dort so populär geworden, wie bei uns die Marones [heiße Maroni], indem sie dort von fliegenden Händlern auf der Straße zubereitet und verkauft werden. Mancher arme Teufel ersteht dort für einen Sous [sic] seine Portion gebackener Kartoffeln (Pommes frites), die er aus einer Papierdüte verzehrt und als sein ›Diner‹ betrachtet.

Aber auch die Küchen anderer Länder haben die gebackenen Kartoffeln in ihr Programm aufgenommen, so daß wir hier von keinem Neuling mehr sprechen können. Was uns aber dennoch veranlaßt, einiges über dieses Thema zu bringen, ist der Umstand, daß man sich bei uns vielfach noch nicht so recht über den Wert und die Zubereitung der gebratenen Kartoffeln im klaren ist. Der meist begangenste Fehler ist, daß die gebratenen Kartoffeln in vielen Fällen zu hart auf den Tisch kommen.

Um saftige, gebackene Kartoffeln auf den Tisch zu bringen, bedarf es in erster Linie einer guten mehligen Sorte Kartoffeln und guten reinen Schmalzes, mit dem nicht gespart werden darf.

Das Schmalz wird in einer sogenannten Backpfanne (eine eiserne Pfanne in Form eines Schnellsieders) auf den Herd gestellt, wo man es nur mäßig heiß werden läßt. Man stellt also das Fett zunächst abseits des Feuers auf den Herd. Während dem werden große Kartoffeln sauber geschält, die Augen ausgebohrt und sauber gewaschen, worauf man sie gut abtrocknet.

Die Kartoffeln werden nun in ein Zentimeter starke Scheiben und diese in ein Zentimeter starke Stäbchen geschnitten. Da den geschnittenen Kartoffeln stets mehr oder weniger Wasser entquillt, werden sie nochmals auf einem reinen Tuch abgetrocknet, hierauf auf einen Teller gelegt. Nun wird das Fett über das Feuer gestellt, wo man es gut warm

werden läßt. Auf eine flache Pfanne wird ein reines Tuch gelegt oder auch Löschpapier gegeben und diese beiseite gestellt.

Ist das Fett so heiß, daß ein eingelegtes Kartoffelstückchen in dem Fett Bewegung hervorbringt, so nimmt man einen Schaumlöffel, gibt auf diesen eine Handvoll der geschnittenen Kartoffelstäbchen, worauf man den Löffel langsam in das Fett senkt, ohne daß man die Kartoffeln von diesem ableert. Hat das Fett den richtigen Hitzegrad, so wird es zu kochen anfangen. Hier muß natürlich der Unterschied zwischen Kochen und Backen wohlbeachtet werden [...] Die Kartoffeln bleiben nun solange im kochenden Fett, bis sie weich sind, d.h. bis sich ein Stäbchen willig zwischen den Fingern zerdrücken läßt [...] Sind die Kartoffelstäbchen weich, so hebt man sie vorerst, mit dem Schaumlöffel zusammenfassend, aus, läßt sie, noch einige Minuten über das Fett haltend, abtropfen, worauf man sie auf das Tuch oder Löschpapier ausbreitet [...]

Auf diese Weise werden alle geschnittenen Kartoffelstäbchen ausgebacken und auf dem Tuche entfettet [...] Ist dies geschehen, so werden die Kartoffeln mit feinstem Salz bestreut, nochmals durchgeschwenkt und angerichtet.

Lange Zeit seit der Erfindung der gebackenen Kartoffeln begnügte sich die französische Küche mit dieser Form, bis dann von verschiedenen Köchen auch die gebackenen Kartoffeln in verschiedenen Formen auf die Tafel gebracht wurden, so daß die gebackenen Kartoffeln, wie wir sie hier beschrieben haben, von der Stärke eines Strohhalmes bis zur Dicke eines Daumens serviert werden. Bei der Vorliebe der Franzosen, jedem Erzeugnis einen wohlklingenden Namen zu geben, nimmt es nicht Wunder, wenn wir heute eine Reihe von Bezeichnungen für die Kartoffel haben, die sich durch nichts als ihre Form von einander unterscheiden; so haben wir heute gebackene Kartoffeln in Form von Stäbchen von der Gestalt von Zündhölzchen bis zur Dicke einer Zigarette, in Form von Scheibchen von transparenter Dicke bis zur Fünfkronenstückgröße. Und immer neue Formen kommen noch hinzu, daß man mit dem Aufzählen an kein Ende käme.«

Auch als Snack oder Knabbergebäck wurden die Erdäpfel entdeckt. Im Jahr 2003 wurden beispielsweise in Deutschland 300.000 Tonnen Erdäpfel zu *Chips* und *Sticks* verarbeitet. Während diese Produkte früher nur gesalzen erhältlich waren, werden sie heute mit Kräutern, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Chili etc. gewürzt angeboten.

Das Erdäpfelwörterbuch

Nirgends sind Volksstämme konservativer,
als wenn es um Mund und Magen geht.
(Antonius Anthus)

Erdäpfel werden mit den verschiedensten Bezeichnungen belegt. Anhand der Ausdrücke in den verschiedenen Ländern läßt sich zumeist auch erkennen, welchen Weg das Gemüse in die neuen Heimatländer nahm. Neben den spanischen Abwandlungen von *papa* über *patata* nannten die Italiener die Knollen ihrer Ähnlichkeit mit den Trüffeln wegen *tartofulo*, woraus *Kartoffel* und die übrigen sprachlich ähnlichen Varianten entstanden. Schließlich setzte sich in Italien *patata* durch, eine Bezeichnung, die ursprünglich als Produkt einer Verwechslung entstanden ist und auf *batate* – Süßkartoffel – zurückgeht. Die relative Neuheit des Produkts macht die Sprachenverwirrung aber durchaus verständlich.

Vielen Dank an das Kartoffelmuseum München
für die erteilten Abdruckrechte

In Frankreich, Österreich und den Niederlanden als »Apfel aus der Erde« bezeichnet – *pomme de terre, Erdäpfel* und *aardappel* – erhielt die Knolle weitere Benennungen wie *Erdbirne, Grundbirne, Grumpern* oder *Grumpirn*, was alles auf das Wachstum der Knolle unter der Erde hinweist. Die Dialektausdrücke für Erdäpfel sind Legion und können hier nicht angeführt werden. Die Verballhornung von »Grundbirn« findet sich vor allem im slawischen Bereich; die Tschechen dürften die Erdäpfel aus dem brandenburgischen Bereich übernommen haben, was sich im Wort *brambory* widerspiegelt.

Bei den Ungarn hat sich einerseits der slawische Name eingebürgert, andererseits kamen viele Erdäpfelrezepte aus Frankreich, so daß auch die Bezeichnung *burgonya* (von Burgund/Bourgogne) geläufig ist. Die Finnen benannten sie nach ihrem Herkunftsland Peru, die slowakische und polnische Bezeichnung hat ihren Ursprung in dem Umstand, daß die Frucht aus der Erde stammt.

In Südrußland kamen die ersten Erdäpfel offenbar nicht aus dem deutschsprachigen Raum. Die Bezeichnungen *mandy bürka* und *gardy bürka* enthalten den tschechischen Stamm für Brandenburg.
Einen kleinen Überblick über die Benennung der nahrhaften Knolle soll die abschließende Tabelle geben:

Afghanistan:	kachato
Albanien:	patate
Arabien:	batates
Baskenland:	patano
Bulgarien:	kartof
China:	tudou
Dänemark:	kartofler, kartoffel
Deutschland:	Kartoffel
England:	potato
Estland:	karful
Finnland:	peruna
Frankreich:	pomme de terre
Griechenland:	batate
Indien:	aloo
Iran:	ssib-samini
Island:	kartafla
Italien:	patata

Japan:	jiagaimo, imo
Kroatien:	krumpir
Lateinamerika:	papa
Luxemburg:	gromper
Malta:	patate
Marokko:	batata
Niederlande:	aardappelen
Norwegen:	potet
Österreich:	Erdäpfel
Portugal:	batate
Polen:	ziemniak, karrofla, karczofie
Rumänien:	cartof, brandraburka
Rußland:	kartofel, kartoschka, kartopha, kartocha, kartovka
Schweden:	potatisen
Serbien:	krompir
Slowenien:	korun
Slowakei:	zemiak
Spanien:	patata
Tschechien:	brambory
Tunesien:	batata
Türkei:	patates
Ungarn:	burgonya/krumpli
Wales:	bytaten
Lateinisch:	Solanum tuberosum
Quechua:	ascu, acsu

Glossar

abspriteln	absprudeln
Bainmarie	Wasserbad
Baumöl	Olivenöl
Behen, bähen	Brot rösten
Bescheidessen	umfangreicheres Essen im bäuerlichen Bereich, Festessen
Blunze	Blutwurst
Bouilli(e)	kann neben dem erwähnten Mehlbrei auch eine Art *pot au feu* oder gekochtes Rindfleisch bedeuten
Brimsen	Frischkäse aus Schafsmilch
Buchteln	Süßspeise aus Germteig
Cardamomen	Kardamon
convenience food	Halbfertigprodukte
Dalken	böhmische Süßspeise aus Germteig
Dotter	Eigelb
Einbrenn	Mehlschwitze
Erdmorgeln	Morcheln, manchmal auch an Stelle von Trüffeln verwendet
Faschiertes	Hackfleisch
Gartzeröl	Grazer Öl = Olivenöl (es kam über Graz nach Wien)
Gekröse	üblicherweise geputzter Dünndarm vom Milchkalb
geschwöllt	man *schwellt* Mandeln in heißem Wasser, um sie leicht schälen zu können
Germ	Hefe
Golatschen, Kolatschen	gefüllte süße Teigtaschen
Grammeln	Grieben
Graupen	Roll- oder Kochgerste
Grouse	Moorhuhn
Haggis	schottisches Nationalgericht; gefüllter Schafsmagen (Herz, Lunge, Leber, Gewürze)

Härin Tuch	Haartuch, feines Leinentuch zum Filtern und Durchseihen
Häuptelsalat	Kopfsalat
Helianthus tuberosus	Topinambur
heurige Erdäpfel	neue Kartoffeln
Kachelpfanne	irdenes Geschirr, Gefäß aus Hafnerkeramik
Karbonadeln	Fleischlaibchen, Frikadellen, der Begriff bezeichnete ursprünglich (Kalbs)Koteletten
Karfiol	Blumenkohl
Kastrol	Kasserolle
Klar	Eiweiß
klar gerieben	fein gerieben
Knödel	Klöße
Kohl	Wirsing
Kukuruz	Mais
Limonie	Zitrone
Liwanzen	böhmische Süßspeise aus Germteig
Loth	17,5 g
Marillen	Aprikosen
Mazzemehl	Mehl aus zerkleinerten, ungesäuerten und getrockneten Brotfladen (Matze)
Melanzani	Auberginen
Muskatblumen	Muskatblüte, getrockneter Samenmantel der Muskatnuß
Nockerln	Spätzle
Palatschinken	Pfannkuchen, Omelettes
Panduren, Pandur	ursprünglich die Bezeichnung für die bewaffneten Diener kroatischer Edelleute und wurde im 17. und 18. Jahrhundert auch für die österreichischen, aus den slawisch-rumänischen Landesteilen Südungarns stammenden Soldaten verwendet
Paradeiser	Tomate
Pfund	561 Gramm
Piment	Neugewürz
Piri-Piri	scharfe Pfefferoni
Plätzlein	Scheiben

Pogatsche(rl)n	ursprünglich ungarisches Schmalzgebäck
Porree	Lauch
Powidl	Pflaumenmus
Powidltascherln	Süßspeise aus Germteig, mit Powidl gefüllt
Preß	Braise
Quinoa	Reismelde
quellen	in Wasser oder Milch einweichen
Rahm	saure Sahne
Raum	Rahm
Rein, Reindl	niedriger Kochtopf
Schalet	Schalent, Scholent, *cholet*, leitet sich von französisch *chaud* (heiß) und *lent* (langsam) ab. Man bezeichnet damit eine Reihe jüdischer Gerichte, die sich durch langes, langsames Dünsten und Schmoren auszeichnen
Schoppen	altes Hohlmaß
Schöpsenfleisch	Schaffleisch
Seitenstetten	Stift in Niederösterreich
Spanne	ca. 20 cm
Schäffel, Scheffel	Getreidemaß (von: Schaff)
Schwammerln	Pilze
Semmelbrösel	Paniermehl
stollicht	irden
Tiegel	hoher Topf, meist aus Hafnerkeramik, zum Aufbewahren von Schmalz oder eingesalzenem Fleisch
Tomates concassées	Tomatenstückchen
Topfen	Quark
Vierting	ein Viertel von einem Pfund
Waldenser	protestantische Reformbewegung in Italien, die im Mittelalter in Südfrankreich entstanden war; die Laienbewegung leitet et ihren Namen vom Lyoner Kaufmann Petrus Valdes ab; sie war bekannt für ihre Armenfürsorge
Zeherl	Zehe
Zoll	2,6 cm
Zwetschken	Pflaumen

Quellen und Literatur

Alles aus Kartoffeln, Wien o.J. (um 1950)
AMA: Erdäpfel aus Österreich, Wien 2000
AMA: Hauptsache Erdäpfel, Wien 2001
Angerer, Tatjana: Čisava župa, pisana pogača in še kaj, Klagenfurt 1987
Anthus, Antonius: Geist und Welt bei Tische. Humoristische Vorlesungen über Eßkunst, 2 Bde., Berlin 1905
Baudin, Louis: Der sozialistische Staat der Inka, Hamburg 1956
Belehrungen für den Landmann, wie er seine Erdäpfel vor dem Verderbnisse schützen, besser benützen, und Jahre lang zum Genuße aufbewahren könne, Prag, 20. November 1805
Benediktinerstift Seitenstetten: Stift Seitenstetten – Historischer Hofgarten, Seitenstetten 1996
Berger-Fladnitz, A.: Kurze Anleitung zum erfolgreichen Gemüse-, Kartoffel- und Küchenkräuterbau, Wien um 1915
Braunin, Katharina: Neuestes, bewährtes Kochbuch, Wien 1799
Brenner, Andrea: Erdäpfel und *Salatil.* Zu einer Geschichte der Ersatzlebensmittel, Wien Dipl. Arb. 2001
Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über transzendentale Gastronomie (hg. von H. Conrad), 2 Bde., München 1913
Brunner, Karl (Red.): Kunst und Mönchtum, Seitenstetten 1988
Caruana-Galizia, Anne and Helen: The Food & Cookery of Malta, London 1999
Cieza de León, Pedro: The Travels of Pedro Cieza de León, hg. u. übers. v. Sir Clements R. Markham, London 1864
Cieza de León, Pedro: The War of Quito, hg. u. übers. v. Sir Clements R. Markham, London 1913
Conti, Laura: Ungarn. Kulinarische Streifzüge, Künzelsau 1990
Deutsches Frauenwerk: Der Erdapfel, Gaustelle Wien o.J. (um 1940)
Donderski, Manfred: Kartoffeln rund und gesund, München, Wien, Zürich 1985
Doska, Marian (= Maria Dolores Hauska): 200 italienische National-Speisen, München, Wien, Zürich 1956
Dvorák, Jaroslav: Bramborov's Kuchyne, Praze-Karline o.J. (um 1900)
Ehrnsperger, Wolfgang C.: Kartoffel-Kochbuch, Augsburg 1988
Gajdostíková, Hana: Tschechische Küche, Prag 1992

Gartler, Ignaz: Wienerisches bewährtes Kochbuch, Wien 1787
Geramb, Viktor: Ein Leben für die Anderen, Erzherzog Johann und die Steiermark, Wien 1959
Goulon, François le (Großherzoglich Sächsisch-Weimarischer Mundkoch): Der elegante Theetisch, Wien 1816
Grün, Karl: Ueber Nahrungs- und Genußmittel. Zur Kulturgeschichte des 19. Jahrhunderts, Wien 1873
Habs, Robert/Rosner, Leopold: Appetit-Lexikon, Wien 1894
Hagen, Victor Wolfgang von: Pedro de Cieza de León. Auf den Königsstraßen der Inkas, Stuttgart 1971
Haslinger, Ingrid: »[...] und haben ein eingemachtes Kalbfleisch zum Mittagmahl genommen«. W. A. Mozart und seine Mahlzeiten, Salzburg 2005
Hauer, J. M.: Kleines Pesther Kochbuch, Pesth 1841
Heinrich, Hermann/Kohlberger, Alexandra (Hg.): Kartoffel in der Früh. Ein kulturgeschichtliches Koch- und Lesebuch, Bad Windsheim 2004
Hobhouse, Henry: Fünf Pflanzen verändern die Welt. Chinarinde, Zucker, Tee, Baumwolle, Kartoffel, München 1992
Hochstim, Frieda: Koscheres Ambrosia, Wien 1959
Hoppe, Tobias Conrad: Kurzer Bericht von denen Knollichten und eßbaren Erd-Aepfeln, Wolffenbüttel 1741
Huisken, Alma: De aardappel. Alles over de pieper, Amsterdam 1998
Illustrierte Wiener Küchenzeitung, Wien 1904
Jugoslawische Kochkunst, Belgrad 1966
Kammer der Arbeiter und Angestellten für Steiermark und Graz (Hg.): Kochbuch, Graz um 1950
Kortschak, Paula: Kartoffelküche, Graz 1915
Kortschak, Paula: Neue Kartoffelküche, Graz 1889
Die wahre Kochkunst, oder: neuestes geprüftes und vollständiges Pesther Kochbuch [...], Pesth 1835
Krünitz, Johann Georg: Ökonomisch-technologische Enzyklopädie [...], 1785
Landmann, Salcia: Die jüdische Küche, Stuttgart 2006
Landmann, Salcia: Gepfeffert und gesalzen, Olten 1965
Lang, George: Die klassische ungarische Küche, Szekszárd 1993
Laßwitz, Sophie: Internationale Kochkunst, Graz ca. 1900
Lichem, Silvia von: Das kleine Kartoffelbuch, Wien 1995
Ludwig, Johann Adam Jakob: Abhandlungen von den Erdäpfeln, Bern 1770
Maschlanka, Walter: Die Kartoffeln in der Weltwirtschaft, Wien 1946
Maier-Bruck, Franz: Reise durch Europas Küchen, Wien o.J.

Miari, Rosa Contessa: Achtzig Gemüserezepte, Wien 1876
Mikók, Béla: Von Meisterköchen und Meisterwerken, Budapest o.J.
Mikanowski, Lindsay und Patrick: Kartoffel, Paris 2004
Monopol: Zatkás Kochbuch, Budweis 1931
Neuber, Berta: Die Ernährungslage in Wien während des Ersten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren, Dipl. A., Wien 1985
Niederederin, Maria Elisabeth: Das neue große geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch, Linz 1804
Oesterreichische Küchen-Zeitung, Wien, November 1911
Ottenjann, Helmut/Ziessow, Karl-Heinz (Hg.): Die Kartoffel. Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze, Cloppenburg 1992
Otzen, Barbara und Hans: DDR Kochbuch, Köln 2005
Otzen, Barbara und Hans: Das Kartoffelbuch, Königswinter 2005
Pallach, Ulrich-Christian (Hg.): Hunger. Quellen zu einem Alltagsproblem seit dem Dreißigjährigen Krieg, München 1986
Penzoldt, Ernst: Der Kartoffelroman. Eine Powenziade, Ansbach 1949
Pilgram, Karoline/Janedl, Erika: Erdäpfel, Innsbruck 1995
R., Adele: Tania Kuchina, Lwøw 1883
Rehberger, Gisela: Großes Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen, Wien o.J.
Rikli, Arnold: Süddeutsches Vegetarianer-Kochbuch, Triest 1872
Roze, Ernest: Histoire de la pomme de terre, Paris 1898
Rumohr, Carl Friedrich von: Geist der Kochkunst, Frankfurt/Main 1998
Salaman, Redcliffe N.: The History and Social Influence of the Potato, Cambridge 1970
Sandgruber, Roman: Die Anfänge der Konsumgesellschaft, Wien 1982
Sandgruber, Roman: Konsumgüterverbrauch. Lebensstandard und Alltagskultur im Österreich des 18. und 19. Jahrhunderts, Habil., Wien 1980
Sandgruber, Roman: Historisches über unsere Nahrungsmittel, Wien 1993
Schmertzing, Baronin: Alles aus Kartoffeln, Wien o.J.
Schmitt, Eleonore: Kartoffel & Co. Die Schätze des Kolumbus, Steyr 1993
Siklós, Olga/Magyar, Pál: Ungarische Küche für jedermann, Budapest 1969
Sonnenfels, Joseph von: […] von der Theuerung in den großen Städten, Wien 1770
Steinberger, Josef: Erzherzog Johann und der Bauernstand, Graz 1959
Stocklin, Franziska: Neue Wiener-Kochschule, Linz und Wien 1798
Völksen, Wilhelm: Auf den Spuren der Kartoffel in Kunst und Literatur, Bielefeld 1988
Vollständige und genaue Anleitung […], Brünn 1843

Der die vornehmsten Europäische Höf durchwanderte, und ganz neu in der Schweiz angelangte Hof- und Mund-Koch, Welcher mehr als 1500. Speisen auf das schmackhafteste und nach der neusten Art zuzurichten lehret. Nebst einer kleinen Haus-Apotheken, und mehr als 300. dem Frauenzimmer dienlichen sehr raren Kunststücken [...], Zürich, Bey Johann Gutmann, 1762

W., J.: Vollständige Anweisung zum [...] Pflanzen der Erdäpfel, Wien 1759

Weggemann, Sigrid/Benker, Gertrud (Hg.): Kulturprägung durch Nahrung. Die Kartoffel, München 1997

Wehinger, Anna: 422 Kochrezepte, Dornbirn 1894

Wieserinn, Marianne: Neues, selbstverfaßtes Kochbuch, Wien 1796

WIZO Föderation Wien: Jüdische Tradition – Moderne Küche, Wien 1993

Zentner, W.: Die Kartoffelküche, Kaschau (Ostslowakei) 1836

Zuckermann, Larry: Die Geschichte der Kartoffel. Von den Anden bis in die Fritteuse, Berlin 2004

DIE AUTORIN

Ingrid Haslinger ist Historikerin und Anglistin. Sie ist freie wissenschaftliche Mitarbeiterin in der Wiener Hofsilber- und Tafelkammer, publizierte u. a. »Tafeln mit Sisi«, »Gulasch – eine Kulturgeschichte« und »Von Suppen und Terrinen – die aufsehenerregende Karriere von Speise und Gerät«. Im Mandelbaum Verlag erschien »Tafelspitz & Fledermaus – die Wiener Rindfleischküche«

BILDNACHWEIS

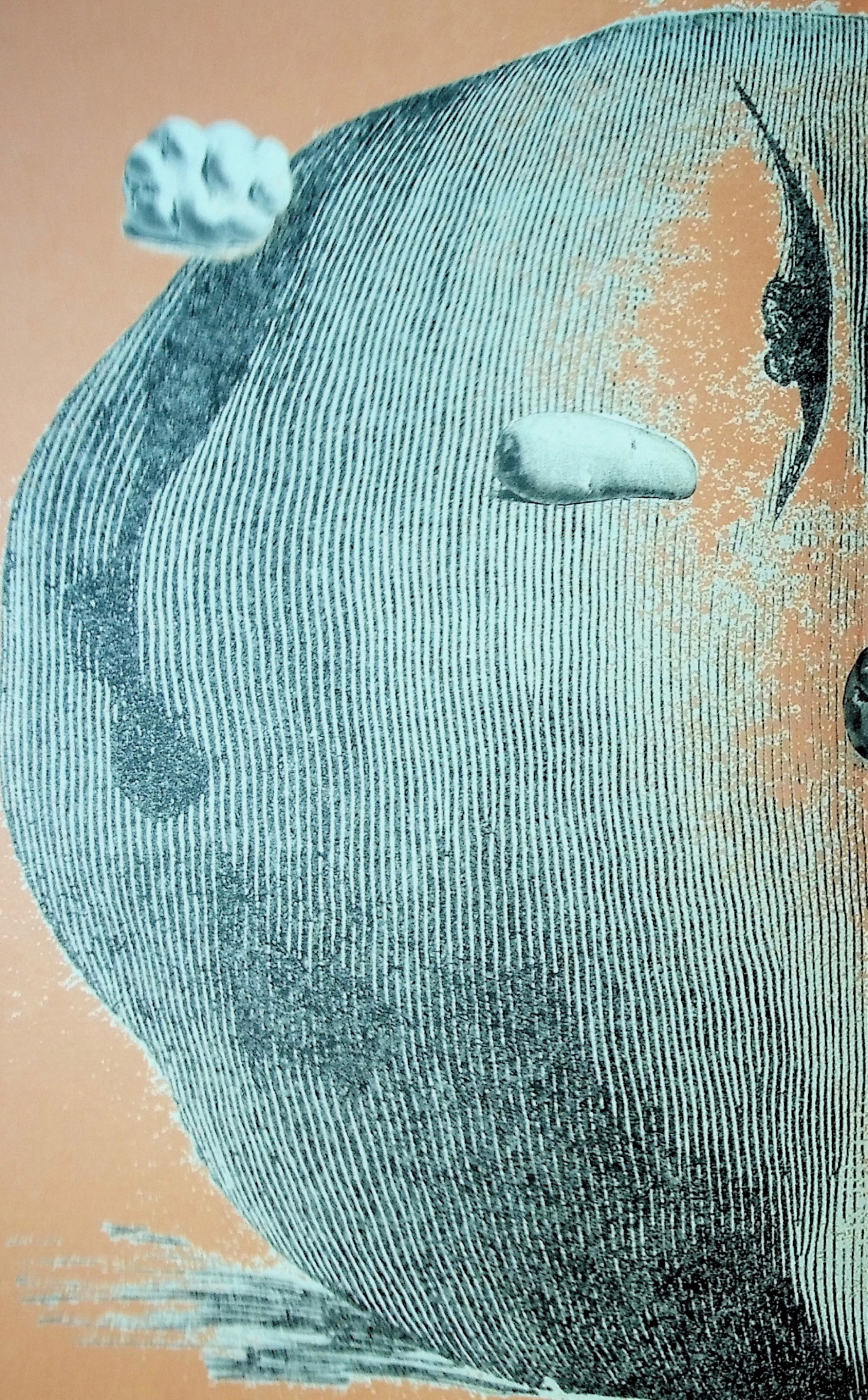
Kartoffelmuseum München S.10, S.30, S.53, S.54, S.75, S.164; Felipe Guamán Poma de Ayala: *Nueva coronica y buen gobierno* S.16, S.25: Redcliffe N. Salaman: *The History and Social Influence of the Potato;* S.26, S.34, S.38, S.47, S.50: Illustrirte Wiener Küchen-Zeitung, 1889, S. 73, S.111.

Die im Buch verwendeten Stiche von Erdäpfeln entstammen dem Buch: Vegetable Garden: Illustrations, Descriptions, and Culture of the Garden Vegetables of Cold and Temperate Climates. von MM Vilmorin-Andrieux, 1885.

Rezeptverzeichnis

Aligot (Frankreich, um 1800) ... 81
Artoffelsoß (Wien 1787) ... 44
Bacalhau à Brás (Portugal) ... 121
Batatas com coentro (Portugal) ... 121
Berliner Bollenfleisch ... 126
Berliner Kartoffelsuppe ... 125
Biksemad (Dänemark) ... 150
Bográcsgulyás (Kesselgulasch) ... 97
Bograč (Slowenien) ... 93
Böhmische Erdäpfel (1880) ... 105
Böhmische Erdäpfelknödel ... 107
Boronia (um 1890) ... 119
Boxty (Irland) ... 137
Breslauer Erdäpfelsuppe ... 104
Brimsennockerln ... 101
Bringiel mimli fil-forn ... 147
Brod aus Roggenmehl und Kartoffeln zu backen (1846) ... 43
Brünner Suppe (1890) ... 104
Burgonyalángos (Erdäpfellangos) ... 100
Buttermilchgetzen ... 124
Carne con chile verde y papas ... 29
Cartof »Jiachni« ... 109
Cepelinai (Litauen) ... 154
Chairo ... 28
Chupé ... 28
Cobbledy (Irland, 1834) ... 80
Colcannon (Irland, Schottland, vor 1774) ... 80
Couračka ... 104
Dänischer Erdäpfelsalat ... 151
Deutsche Beefsteaks ... 156
Dödöle (Erdäpfelnockerln mit Schafkäse) ... 98
Đulbastija (Zagreb um 1955) ... 94
Duszone ziemniaki z grzybami (Eintopf im Rohr) ... 107
Eingebrannte Erdäpfel (um 1880) ... 113
Emmentaler Erdäpfelsuppe ... 117
Èngov (Erdäpfelsuppe) ... 102
Ensaladilla de papa (Erdäpfelsalat) ... 29
Erbserdäpfel (1917) ... 58
Erd-Aepfel zu kochen (1762) ... 14
Erd-Aepffel zu kochen (Deutschland, 1694) ... 14
Erdäpfel (1799) ... 15
Erdäpfel (Wien 1799) ... 45
Erdäpfel-Klöß (Deutschland 1784) ... 44
Erdäpfel-Nudeln (Österreich 1823) ... 45
Erdäpfel- oder Grundbierensalat (1762) ... 14
Erdäpfel-Rindfleisch (1796) ... 14
Erdäpfel-Schmarren oder Stopfer (Bayern 1784) ... 44
Erdäpfel-Suppe (Deutschland, 1784) ... 83
Erdäpfelbrei (Manchester, 1832) ... 82
Erdäpfeleinlauf ... 156
Erdäpfelgulasch ... 114
Erdäpfelkarbonadeln (Wien, um 1875) ... 83
Erdäpfelknödel ... 114
Erdäpfelkrapfen (um 1890) ... 113
Erdäpfelkugel ... 156
Erdäpfel mit Äpfeln (Niedersachsen, um 1870) ... 83
Erdäpfel mit Schinken (Italien um 1900) ... 84
Erdäpfel mit Schöpsenfleisch (1938) ... 58
Erdäpfeln in der Milch (Budapest 1835) ... 45
Erdäpfelomelette (Dänemark) ... 151
Erdäpfelsalat (Ostpreußen) ... 123
Erdäpfelschalet ... 157
Erdäpfelscheiben (de Combles, um 1749) ... 82
Erdäpfelscheiben (de Combles, um 1749) ... 82
Erdäpfelscheiben (de Combles, um 1749) ... 82
Erdäpfelschmarren ... 113
Erdäpfelstrudel (Triest, 1872) ... 84
Erdäpfelsuppe ... 156
Erdäpfelsuppe (Düsseldorf) ... 125
Erdäpfeltscholent ... 157
Erdäpfelwandeln (1796) ... 15
Erdäpfel zu Rostbratel (Brünn, 1843) ... 105
Erdäpfel zuzubereiten (Deutschland, 1784) ... 83
Erdepffel (1581) ... 13
Fish and chips (England, 19. Jahrhundert) ... 82
Frango com batatas assadas (Portugal) ... 120
Galicische Erdäpfelsuppe ... 119
Gebackene Erdäpfelscheiben (1906) ... 115
Gebratene Erdäpfel ... 143
Gnocchi (Triest) ... 143
Gratin dauphinois (Frankreich, 18. Jhdt) ... 80
Griechische Erdäpfelpfanne ... 140
Griechische Erdäpfelpfanne ... 141
Griechischer Erdäpfelsalat ... 141
Gyuvetch (Bulgarien) ... 95
Haché à la Parmentier ... 129

Haggis croquettes (Schottland) 138
Härdöpfelmuni (Bern) 116
Hasselbackspotatis (Schweden) 153
Hoppel-Poppel (DDR) 124
Huhn im Ofen 140
Hutspot (Niederlande) 131
Idrijski Žlikrofi (Istrische Nocken) 92
Imelletty perunalaatikko (Finnland) 152
Irish breakfast (um 1800) 43
Janssons frestelse (Schweden) 151
Kartoffeln (1648) 13
Kawlata (Gemüsesuppe) 146
Kirxa (Kuttelsuppe) 146
Kohlrübeneintopf (1950) 125
Kohlsuppe (Pyrenäen, 1780) 81
Krommbierewurscht 88
Krumplis gombóc (Erdäpfelknöderln) 97
Krumplis rétes (Erdäpfelstrudel) 100
Labskaus (Seemannseintopf; England) 80
Lahn il-forn (Gebratenes Fleisch) 147
Lettischer Erdäpfelsalat 154
Liptói burgonya (Liptauer Erdäpfel) 99
Macaroon bar (Schottland) 138
Machado (Pyrenäen, 1780) 81
Majoranerdäpfel 105
Majoranerdäpfel (um 1930) 114
Maluns (Graubünden) 116
Mashed potatoes (England) 136
Minestrone 143
Mischgemüse (1941) 125
Olla potrida (Spanien, um 1880) 119
Panquas de papa (Erdäpfelomelettes) 28
Papas (Seitenstetten, 1621) 13
Papas a la Huancaina
(Erdäpfel mit weißer Soße) 29
Papas arrugadas (Kanarische Inseln) 119
Paprikaerdäpfel (um 1890) 115
Patata fagata (Erdäpfelpfanne) 147
Patate alla veneziana 144
Patates oturtması (Türkei) 94
Patates yemegi (Türkei) 93
Pile s bira (Bulgarien) 95
Placki kartoflane (Erdäpfelpuffer) 107
Plain in Pigna (Graubünden) 117
Pogačice od krompira (Erdäpfelpogatscherln) 93
Pommes »Macaire« 129
Pommes de terre »Anna« 130
Pommes de terre à la Liège 131
Pommes de terre à la neige 130
Pommes de terre farcies 130
Pommes frites (Wien, 1907) 83
Pommes savoyardes (Frankreich, 18. Jhdt) 81
Potage Parmentier (Frankreich um 1900) 45
Potato farl (Irland) 138
Potato fritters (England) 137
Potato salad (England) 136
Potato soup (Irland) 137
Potato soup (Schottland um 1850) 43
Poteтboller (Norwegen) 152
Purée de pommes de terre à la provençale 129
Pyttipanna (Finnland) 153
Pyzy nadziewane (Gefüllte Erdäpfelknödel) 108
Rakott krumpli (Geschichtete Erdäpfel) 99
Roasted potatoes (England) 136
Ropogós burgonyapüré
(Gebackenes Erdäpfelpüree) 98
Rossolje (Estland) 154
Rösti 116
Rüben-Erdäpfel (Böhmen, um 1850) 82
Rumford-Suppe (für 100 Pers., um 1800) 57
Rumfordsuppe (1915) 57
Rumfordsuppe (bürgerlich, um 1900) 57
Savanyú burgonyafőzelék
(Saures Erdäpfelgemüse) 98
Schnurr (Ostpreußen) 124
Schottische Erdäpfelschnitten (1889) 84
Schwedisches Wurstgericht 152
Seppie con patate (Toskana) 144
Siebenbürger Erdäpfel 95
Skordalia 140
Soppa patat (Erdäpfelsuppe) 146
Stovies (Schottland) 138
Straßburger Erdäpfel (1890) 130
Stuffed potatoes (England) 136
Südslowakische Delikatesse 102
Supă de cartofi cu brînză 108
Tartiflette 137
Tavuk yahni (Türkei) 94
Tortino di patate e carne (Südtirol) 144
Tricolore 144
Velouté à la Parmentier au saumon 128
Vipavska čorba (Suppeneintopf, Serbien) 92
Watya 28
Wiener Erdäpfelsalat (um 1900) 112
Ziemniaki faszerowne grzybami
(Gefüllte Erdäpfel) 107



»... eine Nacherzählung der weiten Reisen dieser Knolle, die uns erlaubt, die Wirrungen der Weltgeschichte auf eine kulinarische Weise nachzuvollziehen. Die Kochrezepte in diesem Buch zeigen die große Wandlungsfähigkeit der Kartoffel – vom einfachen Raffinement der bürgerlichen Haushalte zur edlen Verfeinerung aristokratischer Herkunft.«
Gastro

Über der Erde ist die Kartoffelpflanze giftig, unter der Erde unansehnlich und gesund. Ordensleute misstrauten dem teuflischen Nachtschattengewächs, lange blieben die Erdäpfel nur Zierblumen in höfischen Gärten. Später dienten sie im Kampf gegen Hungersnöte und wurden zum billigen Volksnahrungsmittel. Heute sind sie Grundlage für eine vielseitige Esskultur, die in diesem Kochbuch beschrieben wird.
Die illustrierte Kulturgeschichte der Kartoffel von Ingrid Haslinger zeigt historisch-kulinarische Zusammenhänge auf und erzählt den Siegeszug der Kartoffel trotz anfänglicher Vorurteile und Missverständnisse. 176 Rezepte aus vielen Ländern untermauern die Historie.

ISBN 978-3-85476-315-4